

Bilan After Work

AOC BEAUMES DE VENISE 2016



AFTER WORK BEAUMES DE VENISE 2016 :

En 2016, la section Beaumes de Venise a réalisé 4 After Work...

Qui se sont déroulés à la Maison des Vins d'Avignon ET à la Maison des Vins de Tain l'Hermitage. NOUVEAUTE en 2016 : les AOC BEAUMES DE VENISE ET RASTEAU se sont unies pour présenter un After Work commun sur les Vins Doux Naturels, les accords mets et vins ont été réalisés par le chef Cyril Glénot du restaurant Côteaux et Fourchettes et c'est le sommelier Kelly Mc Auliffe qui a commenté les accords.

Lors de l'After Work du mois de juin, c'est le thème des fruits qui a été abordé en dégustant les deux AOC de Beaumes de Venise en compagnie d'accords avec des fruits de saison et quelques créations de Laurent Lesage pâtissier chocolatier.

En novembre c'est le thème du Menu de fête qui était le fil conducteur des accords qui ont été réalisés avec et par le chef du restaurant Le Dolium pour accompagner les vins de Beaumes de Venise.

95

PARTICIPANTS

ont assistés aux 4 After Work Beaumes de Venise 2016.

15

VDN MUSCAT

de Beaumes de Venise dégustés en 2016 lors des After Work.

7

AOC BEAUMES

DE VENISE dégustés en 2016 lors des After Work.



Objectifs 2016 :

Poursuivre la dynamique amorcée en 2015, rencontrer le grand public, proposer des accords mets et vins de qualité et originaux, montrer que le VDN Muscat de Beaumes de Venise est un vin à part entière et que l'AOC Beaumes de Venise rouge est un véritable Cru de qualité.

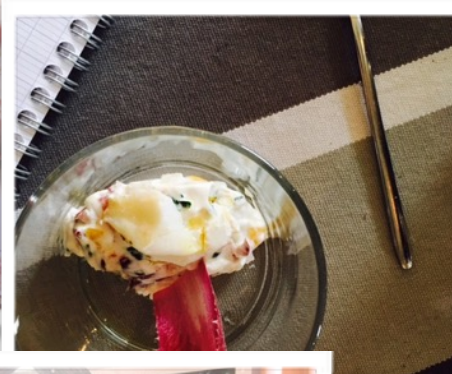


En 2017, Beaumes de Venise remet le couvert !

- le 25 Avril, BEAUMES DE VENISE : la nature préservée, Healthy Food : des accords équilibrés.

- les 6 et 13 Juin, RASTEAU et BEAUMES DE VENISE : Quand le vin s'apprécie et se révèle en musique.

Bilan en images :



et en vidéo :

Afterwork VDN 2016

Bilan en détails ...

After Work juin 2016 « Les Beaumes de Venise et les fruits d'été »

NOM	AOC	Accord
Domaine Le Rocher des Dames	Beaumes de Venise 2012	verrine choco framboise
Rhonéa	Beaumes de Venise 2014	nage de fraise, citron, gingembre et poivre timut
Domaine des Bernardins	Beaumes de Venise 2014	moelleux choco-cerise
Maison Gabriel Meffre	VDN Muscat de BdeV 2014	sablé breton, crème d'amande et melon
Domaine de Coyeux	VDN Muscat de BdeV 2014	macaron mangue calamondin
Balma Venitia	VDN Muscat de BdeV	sorbet pêche blanche passion

After Work VDN Rasteau - Beaumes 26/04 et 5/07 Avignon et Tain.

NOM	AOC	Accord
Domaine des Bernardins	VDN Muscat de BdeV 2014	céviche d'espadon au citron vert, salade mangue verte à la coriandre
Maison Chapoutier	VDN Muscat de BdeV 2014	émincé de poulet façon massaman au lait de coco et noix de cajou
Rhonéa	VDN Muscat de BdeV Bois doré	espuma de roquefort, crumble de parmesan aux fruits secs
Vignoble Alain Ignace	VDN Muscat de BdeV rouge	tartare de pomme granny et fraises au jus de grenade et basilic

After Work novembre 2016 « Menu de Fêtes » .

NOM	AOC	Accord
Gigondas La Cave	Beaumes de Venise Terrissimo 2013	caillée de chevreuil braisé au vin rouge
Domaine Saint Amant	Beaumes de Venise 2014	civet de poulpe parfumé au thym
Rhonéa	Beaumes de Venise Dom Venitia 2014	tartare de gambas mangue estragon
Domaine Boulet	VDN Muscat de BdeV 2015	roulade de saumon mariné, légumes et fruits croquants
Domaine du Papatrot	VDN Muscat de BdeV 2014	aiguillette de magret de canard en chapelure de pain d'épices sauce chocolat
Domaine de Coyeux	Beaumes de Venise Praestans 2007	terrinerie de mascarpone gorgonzola, poire pochée et chutney de figues
Domaine la Pigeade	VDN Muscat de BdeV 2014	mousseline praliné noisette et citron vert
Domaine de Fenouillet	VDN Muscat de BdeV 2014	confit d'aubergine, piquillos et sorbet aux graines de fenouil