LES EPICURIEUSES

Défi sensoriel spécial Beaujolais Nouveau

Lyon, Place des Terreaux – Le jeudi 20 novembre, de 18h à 21h30

L'entreprise Lyonnaise « Les Épicurieuses » s'invite à l'événement Beaujol'en Scène. Leur promesse ? Transformer l'un des afterwork les plus populaire de la ville en un terrain de jeu sensoriel et prouver qu'un vin primeur de 3 ou 4 ans d'âge a encore beaucoup de choses à montrer.

Qui a dit que le Beaujolais Nouveau devait être consommé en 48 heures ?

Pour tordre le cou aux idées reçues avec légèreté, Inès Delmotte (œnologue) et Anaïs Burnichon (experte en œnotourisme) invitent les curieux lyonnais sur leur stand dédié, au cœur du village des Terreaux.
Compris dans le billet d'entrée de Beaujol'en Scène, un atelier interactif propose aux visiteurs de se prêter au jeu du blind test et de pouvoir poser toutes leurs questions sur le vin.

Au programme :

Le Mystère du Millésime : Dégustez à l'aveugle une cuvée de « Vieux » Beaujolais Nouveaux issue d'un vigneron de l'événement.
Trouvez l'année de naissance du vin et tentez de remporter une immersion de 2h dans un domaine viticole avec Les Epicurieuses ainsi qu'un panier garni de pépites 100 % locales, sourcées auprès des Jeunes Agriculteurs du Rhône.



« On adore désamorcer les complexes autour du vin. L'idée de ce défi, c'est de s'amuser tout en découvrant une vérité bluffante : un Beaujolais Nouveau avec quelques années développe une complexité fabuleuse.
Au point qu'on rêve de le voir détrôner les grands crus sur la table du réveillon de Noël pour bluffer les invités ! »
Inès Delmotte, œnologue et cofondatrice de Les Épicurieuses.

Flash Info / Le Saviez-Vous ?

Zéro banane, 100 % gamay

Le fameux « goût de banane » artificiel n'était dû qu'à une levure œnologique utilisée dans les années 90. Aujourd'hui, les cuvées révèlent des notes franches de fruits rouges croquants, d'épices douces et d'élégance florale avec une grande diversité.

Le secret de garde

Grâce à une vinification respectueuse, certains Beaujolais primeurs acquièrent après 2 ou 3 ans des profils veloutés comparables à de superbes crus voisins.

Testez l'expérience spéciale Presse

Un accès est réservé aux journalistes et créateurs de contenu sur simple réservation à l'adresse info@epicurieuses.fr pour tester l'atelier.
Photos HD libres de droits fournies sur demande.



Anaïs BURNICHON – Relation presse

aburnichon@epicurieuses.fr
06.98.93.64.72

ESPACE PRESSE