



## Dîners-dégustation Bar du Bouillon, les vigneronns à l'honneur



**Le Bar du Bouillon, le bar de vigneronns du 6<sup>ème</sup> arrondissement, lance dès la semaine prochaine ses dîners dégustation en présence de vigneronns.**

Pour le tout premier dîner, mercredi 23 janvier, la Bar du Bouillon convie Rodolphe de Pins, propriétaire et vigneron du Château de Montfaucon à Lirac. Cette soirée s'articulera autour de la riche histoire, de plus de dix siècles, du Château de Montfaucon et bien sûr de ses vins.

Lirac blanc 2016, Lirac rouge 2015, Côte du Rhône 2015 (rouge), IGP Madame La Comtesse blanc (parcelles de vignes de clairette de 150 d'âge), IGP Monsieur Le Baron rouge (fermentation en grappes entières) et quelques surprises... seront présentés par Rodolphe de Pins et appréciés en cinq accords mets vins concoctés par les équipes du Bar du Bouillon.

### **A propos de Rodolphe de Pins**

Rodolphe de Pins a attrapé, très jeune, le virus du vin. Il a ainsi vinifié et assemblé des vins dans les domaines réputés de Henschke dans la vallée Barossa en Australie et du Vieux Télégraphe à Châteauneuf du Pape. En 1995, il reprend le domaine familial de Montfaucon et entreprend de restructurer et d'étoffer son vignoble. Il

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

est réputé pour ses vinifications atypiques, mais toujours d'une extrême finesse. Il est aujourd'hui le Président du Syndicat des Vins de Lirac.

### **Dîners-dégustation Bar du Bouillon**

Mercredi 23 janvier

A partir de 20h00 : 70 € par convive

Réservation obligatoire au 01.44.32.15.64

Les vins seront disponibles à la vente exclusivement pour les clients présents lors de ce dîner-dégustation, sur commande, au tarif caviste.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.