



Right & Hype

## Le Bar du Bouillon se lance dans dîners-dégustation

Le **Bar du Bouillon**, on peut le dire, est l'un des bars à vins parisiens les plus intéressants.

Ouvert depuis quelques semaines seulement, ce néo bar à vins a réuni en moins de temps qu'il ne faut pour le dire, tous les ingrédients pour devenir un bar à vins de référence.

Un lieu sympa avec une gentille carte entre snacking et bistrot qui s'ouvre encore un peu plus comme un bon vin peut le faire.

En effet, le succès aidant, le **Bar du Bouillon** se lance dans une nouvelle aventure toujours en rapport avec l'univers du vin.



Un peu à la manière des vendredis du sommelier de

**Philippe Faure-Brac** dans son **Bistrot du Sommelier**, le **Bar du Bouillon** invitera un vigneron par mois pour des rencontres intimistes et conviviales, pleines de passion.

Pour sa grande première, le 23 janvier prochain, le **Bar du Bouillon** et **Benjamin**, son taulier, accueilleront **Rodolphe de Pins**, propriétaire et vigneron du **Château de Montfaucon** à Lirac. Au programme, la découverte d'une histoire de plus de dix siècles.

Et surtout d'une région emblématique dans le domaine du vin : le sud de la vallée du Rhône et d'une appellation encore méconnue et peu commercialisée en France : le Lirac.

Au menu de cette soirée: 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...

Pour accompagner chacune de ces cuvées, les sommeliers et le Chef ont travaillé sur cinq accords mets vins.

A PARTIR DE 20H00

30 PERSONNES MAXIMUM

DROIT D'ENTRÉE : 70 € / PERSONNE

RÉSERVATION : [01 44 32 15 64](tel:0144321564)

**Le Bar du Bouillon**

3 rue Racine - 75006 PARIS

Ouvert 7j / 7 de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à minuit.

[www.bardubouillon.com](http://www.bardubouillon.com)