



Contact Presse CAVE DE TAIN

Murielle CHARDIN-FROUIN
m.frouin@cavedetain.com
33 (0)4 75 04 75 08 92 47

Nouveau site web cavedetain.com

Après le succès des DINNERS IN THE SKY en juin,

coup d'envoi très remarqué des Festivités des 85 ans,

la Cave de Tain se prépare pour ses

JOURNEES PORTES OUVERTES

les 17 et 18 novembre

De 9H à 19H à Tain l'Hermitage.



A quelques semaines des fêtes de fin d'année, un rendez-vous très attendu des amateurs, qui offre des moments d'échange privilégiés avec toute l'équipe mobilisée à cette occasion : nos vignerons, des plus jeunes aux plus anciens, et nos salariés. DES 85 ANS MARQUANT LE PASSAGE DE RELAI ENTRE LES GÉNÉRATIONS ET LA RICHESSE DE NOTRE COLLECTIF.

Le programme (à télécharger sur cavedetain.com) :

LA DÉCOUVERTE DES CHAIS AUTREMENT

avec des arrêts sonores permettant de découvrir '**LES BRUITS FAMILIERS EN CAVE**' (de la réception des raisins aux vinifications et à l'élevage) et **un PARCOURS SENSORIEL** autour des arômes, du toucher et des nuances de couleurs de la robe du vin

LE DESSINATEUR ILLUSTRATEUR ERIK TARTRAIS (Charlie Hebdo, Le Point, etc ...) tartrais.over-blog.com proposera une étiquette personnalisée de Crozes-Hermitage rouge, pour un souvenir unique!

Les enfants pourront également s'essayer à la création d'étiquettes,. Découverte de vieux outils de la vigne.

LE MARCHÉ GOURMAND

à l'honneur, **UNE DOUZAINES DE SPÉCIALITÉS SUCRÉES ET SALÉES DE DRÔME ET D'ARDÈCHE**, ainsi que la cave invitée **CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE** www.chassenay.fr, futur Vigneron en Développement Durable.

Chaque jour, **quatre ATELIERS DE DÉGUSTATION POUR DES ACCORDS VINS & SPÉCIALITÉS DU MARCHÉ GOURMAND** :

Durée 1H, tarifs de 10€ à 25€/personne selon les accords, à réserver auprès de boutique@cavedetain.com

Le samedi - à 10H: initiation à la dégustation, à 11H30: autour du fromage, à 15H: autour du chocolat et à 16H30: un spécial Hermitage!

Le dimanche - à 10H: initiation à la dégustation, à 11H30: mets de fête, huîtres et foie gras, à 15H: autour du chocolat et à 16H30: autour de la charcuterie

RESTAURATION SUR PLACE

et bien sûr les **CONSEILS ET DÉGUSTATIONS À LA BOUTIQUE CAVE DE TAIN**