

Inscription

A retourner rempli et accompagné de votre règlement à
Vignerons des Costières de Nîmes
Zone Euro - 4, rue de l'Hôtellerie
30132 CAISSARGUES

M. Mme

Adresse

Code Postal..... Ville

Tél.....

Courriel @

Je réserve :

Adultes place(s) à 58 € soit..... €

Groupe à partir de 12 pers. place(s) à 53 € soit..... €

Jeunes moins de 26 ans

(joindre justificatif) place(s) à 53 € soit..... €

Enfants de moins de 10 ans

(panier repas) place(s) à 8 € soit €

Total : €

Sous réserve de disponibilité. Clôture des inscriptions le lundi 21 novembre 2011. Restitution du chèque sous réserve d'annulation avant le 23 novembre 2011.

J'indique une heure de départ préférentielle :
(Départs tous les quarts d'heure de 10h45 à 13h30)
ex : 11h00, 11h15, 11h,30...

Je joins un chèque du montant total à l'ordre des Vignerons des Costières de Nîmes (encaissement à l'issue de la manifestation).

Je souhaite recevoir une facture après le paiement.

Nîmes Toquée aura lieu quelle que soit la météo.

Le menu et le parcours peuvent évoluer selon l'inspiration des Chefs.

Nîmes Toquée

Vin, culture et gastronomie

6 étapes gastronomiques signées
par les chefs nîmois
Aux Plaisirs des Halles, Le Lisita,
L'Imprévu, Vincent Croizard, Wine Bar
&
dégustations de vins organisées par
les Vignerons des Costières de Nîmes

Producteurs

Le terroir des Costières de Nîmes est constitué de galets roulés exposés au grand soleil et au mistral soufflant sur toute la Vallée du Rhône. Les vins qui en sont issus brillent par leur maturité solaire et se distinguent par la fraîcheur et la minéralité de leur expression. Les Costières de Nîmes rouges sont profonds et élégants, leur complexité est renforcée par le jeu d'assemblage des cépages, entre gourmandise de la syrah, opulence du grenache, texture racée du mourvèdre et finesse du carignan. Sur une trame tout en finesse, les blancs sont riches et éclatants et les rosés affirment un caractère fruité et fougueux.

Cave des Grands Grès

Caveau d'Héraclès

Château Beaubois

Château d'Or et de Gueules

Château de Campuget

Château de l'Ermitage

Château de la Tuilerie

Château de Valcombe

Château Mourgues du Grès

Château St. Louis la Perdrix

Château Vessière

Clos des Boutes

Domaine de Campagnol

Domaine de Donadille

Domaine de la Cadenette

Domaine de la Patience

Domaine de Poulvarel

Domaine de Virgile

Domaine Galus

Domaines Viticoles Renouard

Gallician la Cave

Mas Mellet

Terre des Chardons

Vignerons Créateurs

Vignobles du Soleil

Vignobles Michel Gassier

fdm Conseil en communication 0 467 642 105 - Illustration P.Caivi



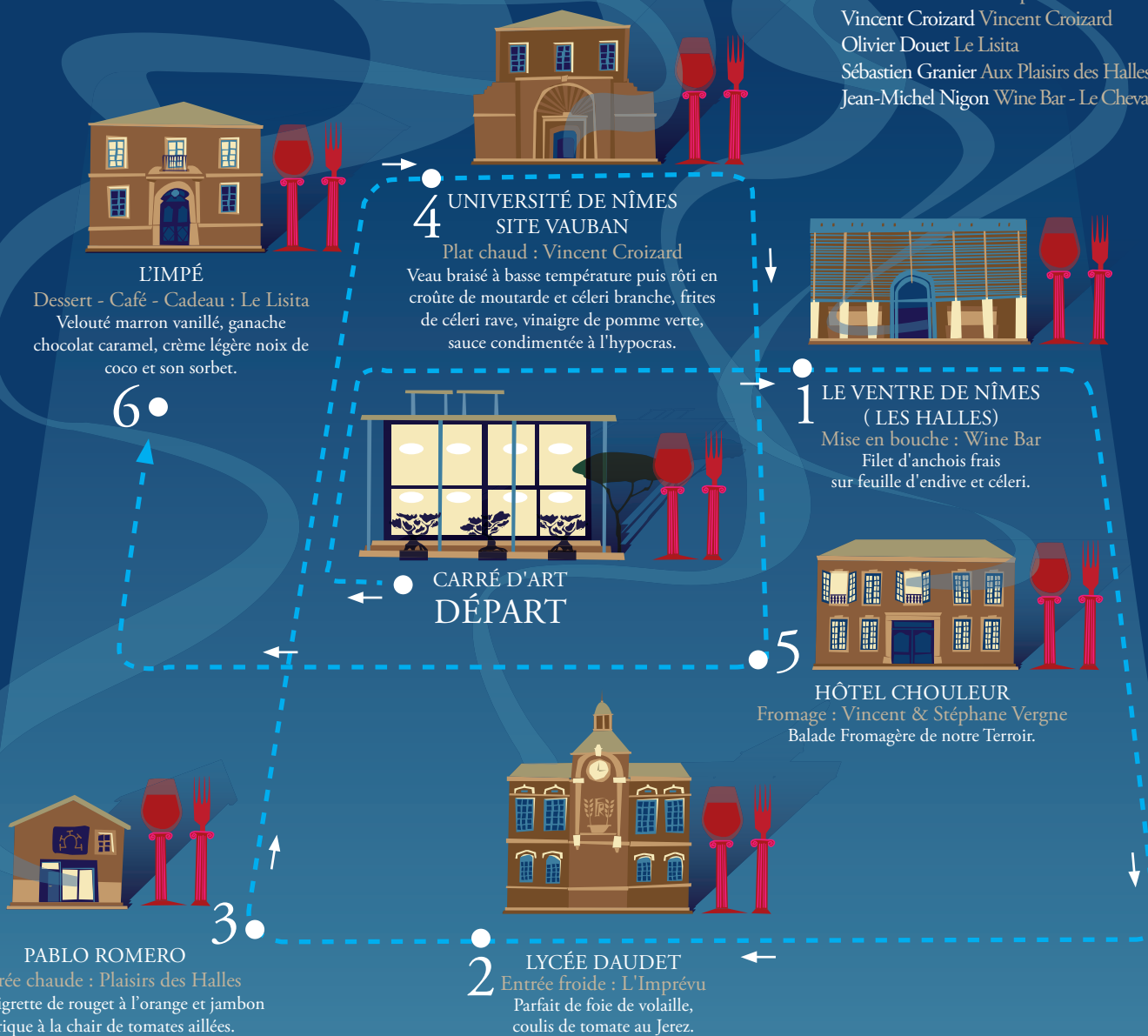
Labus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Les vignerons des Costières de Nîmes poursuivent leur exploration des monuments emblématiques de la Ville de Nîmes pour cette deuxième édition de Nîmes Toquée, placée sous le signe du Sacré et de la Transmission. Une chapelle désacralisée (Lycée Daudet), une synagogue reconvertie en temple du taureau (centre culturel Pablo Romero), l'ancien siège des Costières de Nîmes (L'Impé) mais aussi le seul monument nîmois ayant accueilli en son sein un temple, une chapelle et une synagogue (Université de Nîmes) ponctueront cette balade gastronomique de six étapes pour célébrer le mariage des plats de cinq grands chefs nîmois avec les meilleures cuvées des Costières de Nîmes.

Eclairer le patrimoine sous une lumière qui secoue la torpeur, dans un contexte de convivialité et de plaisir sensoriel...

Les Chefs partenaires

Laurent Brémond L'Imprévu
 Vincent Croizard Vincent Croizard
 Olivier Douet Le Lisita
 Sébastien Granier Aux Plaisirs des Halles
 Jean-Michel Nigon Wine Bar - Le Cheval Blanc



Nîmes Toquée

Bulletin d'inscription

A retourner rempli et accompagné de votre règlement



COSTIÈRES DE NÎMES

