

Programme

VENDREDI 21 FÉVRIER

**14H >
21H**

17H Atelier « Comment aborder une dégustation en Salon des vins » - Jón Berthon, expert sommelier (durée 1h).

18H30 Inauguration officielle de la 41^{ème} édition en présence des parrains **Jacques Santini**, ancien joueur et sélectionneur de l'équipe de France de football; **Julien Bonnaire**, ancien international de rugby et **Edmond Gasser**, chef sommelier de la Maison Pic.

Résultats du concours des vins, Prix du Crédit Agricole, Appellations Hermitage 2022 & Crozes-Hermitage 2023.

SAMEDI 22 FÉVRIER

**9H30
>20H**

10H30 Atelier Initiation à la dégustation avec Christophe Santos, professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage (durée 1h).

À partir de 14H Atelier «live Painting» de Julien Bécaud, Graff Event, sur le thème du vin.

14H30 Atelier « Vins et truffes » - Franck Boissieux, Truffe Noire en Drôme des collines, et Christophe Santos (durée 1h).

15H30 « Au fil des cuvées » : visite de Tain l'Hermitage théâtralisée et sur mesure pour les amoureux de l'Histoire et des histoires.

Réservation auprès de l'OT Ardèche Hermitage au 04 75 08 10 23 (durée 1h30)

17H Atelier « Initiation à la dégustation » - Christophe Santos (durée 1h).

18H Démonstration culinaire de Rika Bau, Chef de l'école japonaise UMIA à Tain l'Hermitage (durée 45 mn).

20H Soirée « In Vino Veri Tain » planches, DJ à l'Espace Rochegude 10€/pers. réservation sur le site du Salon

>>> ATELIERS GRATUITS

SUR PRÉSENTATION DU BILLET D'ENTRÉE AU SALON.

ATTENTION PLACES LIMITÉES !

Réservation conseillée à :
communication@salondesvinsdetain.fr
au 04 75 06 14 59
ou à l'accueil du Salon selon la disponibilité.

ET TOUT LE WEEKEND :

**LE PETIT
TRAIN
DES VIGNES**

Petit train dans les vignes
www.petit-train-des-vignes.com

Balade à vélo / dégustation
au départ de la gare SNCF
www.wineandride.com



DIMANCHE 23 FÉVRIER

**9H30
>18H**

10H30 Messe des vignerons avec la participation des Confréries Bachiques.

10H30 Atelier « Comment aborder une dégustation en Salon des vins » - Jón Berthon, expert sommelier (durée 1h).

11H30 Démonstration culinaire de Clément Mathé, chef du restaurant La Cage aux fleurs à Tain l'Hermitage (durée 45 mn).

14H30 Atelier « Vins et truffes » - Franck Boissieux, et Jón Berthon (durée 1h).

15H30 « Au fil des cuvées »
Réservation auprès de l'office de tourisme Ardèche Hermitage au 04 75 08 10 23 (durée 1h30).

16H Diffusion sur grand écran du match de rugby France / Italie.



**NAVETTES
GRATUITES**



**PORTAGE DES
BOUTEILLES**



BORNE A SELFIE