

PARIS : Maison Sinnae fête le nouveau Millésime, le vendredi 22 et le dimanche 24 novembre 2019

Maison Sinnae fête la sortie du nouveau millésime en deux temps forts.



Entre soirée festive et rendez-vous gourmand, Maison Sinnae célèbre la sortie du nouveau millésime en deux temps forts, les vendredi 22 et dimanche 24 novembre prochains ! A cette occasion, la Maison de Producteurs proposera une soirée festive sur le thème « Las Vegas » et un nouveau concept de rencontre conviviale pour les amateurs de Côtes du Rhône.

LES TEMPS FORTS DU WEEK-END

Les primeurs démarreront le jeudi 21 novembre chez Maison Sinnae par la sortie de son « Enfant Terrible Nouveau » en Côtes du Rhône Rouge. La cuvée sera à découvrir dans les boutiques de Laudun et Chusclan (dpt. 30) mais aussi tout au long de la journée dans le cadre de l'événement Millévin et des animations proposées par Inter Rhône à Avignon.

(Prix public Enfant Terrible Nouveau Rouge : 5 .70 euros TTC – prix départ cave)

CARTON PLEIN POUR LA SOIREE GOURMANDISE – THEME LAS VEGAS

Maison Sinnae donnera le coup d'envoi de ce week-end festif le vendredi 22 Novembre 2019 à partir de 19H30 au forum de Laudun avec la 6ème édition de sa Soirée Gourmandise. Fort de son succès les années précédentes, l'événement fait carton plein et se joue à guiché fermé. Toutes les places ont été vendues en à peine trois semaines. Au total, 560 personnes fêteront la sortie du nouveau millésime à l'occasion de cette soirée chic et festive sur le thème Las Vegas ! Au programme : DJ set, performances live, jeux, strass et paillettes ... le tout dans un cadre totalement scénographié !

A cette occasion, Maison Sinnae présentera pour la première fois à un public large ses nouvelles cuvées lancées en septembre dernier.

Au menu : on retrouve les délicieux mets du Chef Michel Benet (La Vallergue Traiteur, élu 2ème traiteur de France en 2018 et membre du collectif Gard aux chefs) pour régaler les papilles. Chaque année le Chef éveille les papilles avec ses créations inédites adaptées au thème de la soirée et ses desserts grandioses. Côté vin, les nouvelles cuvées signatures de la Maison seront proposées à la dégustation, la majorité des cuvées faisant la part belle aux Côtes du Rhône Villages Laudun et Chusclan.

Photo de l'an dernier sur le thème « Full Moon Party » .

UN NOUVEL EVENEMENT MAISON SINNAE AVEC LA 1ere EDITION DU

RENDEZ-VOUS GOURMAND

La sortie du nouveau millésime 2019 se poursuivra le dimanche 24 novembre avec un Rendez-Vous Gourmand festif et très convivial. D'un côté, de 12h à 17H, un Grand Repas Gourmand avec un menu en 4 services et 7 vins en dégustation. De l'autre, de 10h à 17h, le Bar à vins Maison Sinnae. Les vignerons Maison Sinnae proposeront leurs cuvées en vente au verre et à la bouteille à déguster sur place. Des artisans du goût vous proposeront des planches à grignoter sur place (huîtres, charcuterie, fromages, dessert, etc.). Les produits gourmands et vins Maison Sinnae seront également proposés à la vente à emporter.

1 lieu, 2 espaces & 1 animation inédite et exceptionnelle

« La Goguette en Folie », groupe de 5 musiciens talentueux, animera les 2 Espaces, avec pas moins de 300 titres, à reprendre tous en cœur, dans une ambiance très conviviale où la bonne humeur sera au rendez-vous ! Ce karaoké live, qui se produit depuis quelques années déjà dans différents restaurants et bars d'Avignon, connaît un succès grandissant auprès de tous ceux qui ont envie le temps d'un instant de partager un moment de pure convivialité.

Tarifs :

Repas Gourmand : menu à 40 € / pers (uniquement sur réservation dans nos boutiques de Laudun et Chusclan)

Bar à vins : entrée libre / un verre et deux consommations 5 €

Informations pratiques

Par téléphone au 04 66 90 55 22

Garderie d'enfants à disposition des parents toute la journée.

Lieu

Salle du Forum, Route de Saint Laurent des Arbres à Laudun (30290)

A propos de Maison Sinnae

Couvrant plus de 2 800 ha, Maison Sinnae est le 1er producteur

en volume des Côtes du Rhône. Avec plus de 22 M€ de CA, 130 000 hectolitres produits et 8 M. eq 75cl conditionnés par an, la Maison de producteurs poursuit sa belle croissance avec au cœur de son développement l'engagement des vignerons et des salariés dans le développement qualitatif de ses vins : valorisation des grands cépages des Côtes du Rhône, suivis parcellaires, vinifications individualisées, ... Fort du savoir-faire de ses vignerons et salariés, l'entreprise place sa responsabilité sociétale cœur de ses engagements. Elle est la première entreprise viticole de la vallée du Rhône à avoir été labellisée « Engagée RSE » au niveau Exemple.