

bettane +
desseauve

LE GRAND TASTING PARIS

LE FESTIVAL DES GRANDS VINS

vendredi 27 et samedi 28
novembre 2026



Le Grand Tasting Paris

Le festival des grands vins

Concept

Depuis 20 ans, Le Grand Tasting Paris est considéré comme un salon majeur des vins en France. Il a lieu au Carrousel du Louvre pendant deux jours. Il réunit les amateurs et les professionnels autour des vins des meilleurs producteurs français et étrangers. Les visiteurs peuvent découvrir les producteurs grâce à près de 300 stands mais également lors de masterclass.

Qui peut s'inscrire ?

Tous les domaines figurant dans *Le Guide Bettane+Desseauve*, ou ayant fait l'objet d'une dégustation préalable par l'un de nos experts. Chaque producteur peut présenter jusqu'à cinq cuvées.

Les visiteurs

Près de 15 000 visiteurs en deux jours.
30 % de professionnels, 70 % d'amateurs.

Vendredi 27 et samedi 28 novembre 2026
Le Carrousel du Louvre – Paris 1er

Inscriptions jusqu'au 31 juillet 2026



Les espaces d'exposition

L'espace dégustation

L'espace dégustation se décline en trois formats :
en pointe, 2 faces ouvertes ou standard
(comprenant table, crédence, réserve individuelle).
Il peut être personnalisé et décoré
(après acceptation de l'équipe événementielle).

La table rencontre

Le producteur présente ses vins sur une table individuelle
au sein d'un espace partagé (réserve commune)

Le pavillon (réservé aux syndicats professionnels ou groupements de producteurs)

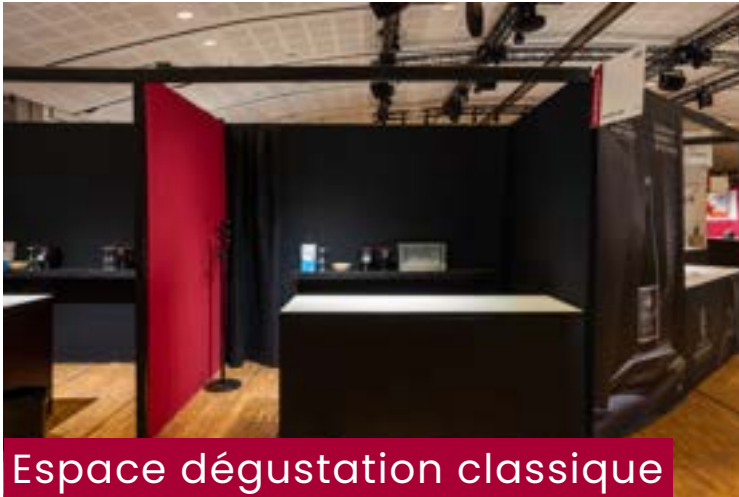
Le pavillon est un grand espace d'exposition
adapté à vos besoins pour une meilleure visibilité.



Tarifs (H.T)

Espace dégustation en pointe (nombre limité)	6 190 €
Espace dégustation 2 faces ouvertes	5 640 €
Espace dégustation standard	5 140 €
Espace dégustation partagé 2 faces ouvertes	4 090 €
Espace dégustation partagé	3 490 €
Table rencontre	2 540 €
Pavillon 25m2 (jusqu'à 6 exposants)	17 890 €
Pavillon 35 m2 (jusqu'à 10 exposants)	26 890 €

Les espaces d'exposition



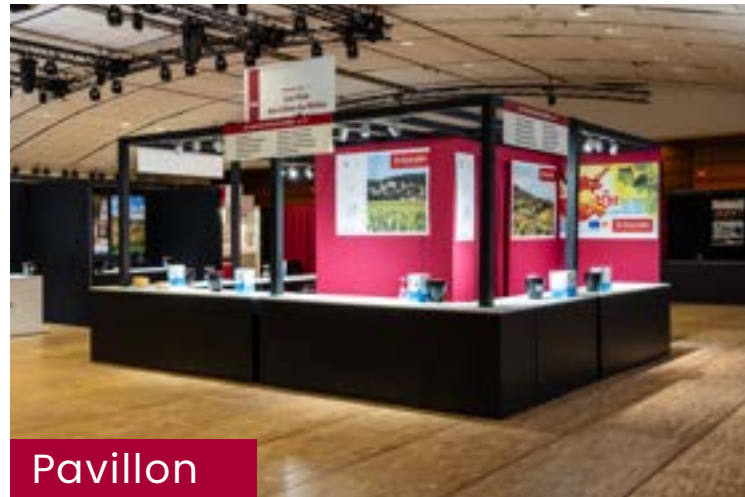
Espace dégustation classique



Table rencontre



Espace dégustation en pointe



Pavillon



Espace 2 faces ouvertes

Les masterclass

Les masterclass sont réservées aux domaines ayant au moins quatre étoiles dans *Le Guide Bettane+Desseauve*.

D'une durée de 45 minutes (pour 4 vins) ou 1h15 (pour 6 vins), elles sont l'opportunité pour le producteur de présenter ses plus grands vins à un public limité d'amateurs dans des conditions optimales de dégustation.



Tarifs (H.T)

Masterclass 50 places (4 vins) - 45 mn

2 090 €

Masterclass 50 places (6 vins) - 1h15 mn

2 990 €

**bettane +
desseauve**