

# TOUS AUX CAPUCINS À PÂQUES AVEC LES VINS BLANCS DE BORDEAUX

EXPOSITION DES VINS - DEGUSTATIONS  
AVEC LA COMPLICITÉ DES ARTISANS & PRODUCTEURS LOCAUX



## PRESENTATION DE L'ÉVÉNEMENT :

Samedi 30 Mars de 9h30 à 14h00, à l'occasion du WE de Pâques, les vignerons du groupe des vins blancs de Bordeaux viennent à la rencontre des bordelais et des bordelaises sur leur marché préféré, véritable institution pour animer une exposition, dégustation avec la complicité des artisans, producteurs présents sur le marché qui les accueillent à côté de leurs stands !

## LES CAPUCINS : le plus grand marché de Bordeaux !

<https://marchedescapucins.com/>

Le marché des Capucins devient dès la fin du 19<sup>ème</sup> siècle et jusqu'au début des années 1970 le lieu de rencontres et d'échanges, un lieu de parole habité de l'esprit particulier de ce quartier village dans lequel les commerçants sont fiers de travailler, et d'y vivre, et il devient « **le ventre de Bordeaux** ».



## LES HORAIRES :

Samedi 30 Mars 2024  
de 9h30 à 14h00

## LE PRINCIPE :

### Un vigneron par stand

Dans le but de faire découvrir aux clients toutes les palettes des vins blancs et par la même occasion, toutes les associations possibles entre les vins blancs secs, doux, liquoreux, pétillants avec les fromages, les produits de la mer, les spécialités asiatiques, italiennes .. etc...sans oublier toutes les gourmandises sucrées !



Une vingtaine d'artisans, producteurs seront sélectionnés pour accueillir une dégustation à côté de son stand ( *recrutement en cours* ) - Un accord mets & vins pourra être proposé par le commerçant, sans obligation.

Durant cette journée d'animation et de promotion des vins de Bordeaux, les vigneron pourront proposer du vin à la vente. Pour cela, il faudra prévoir des bons de commande / stock « marché » environ 12 bouteilles afin de pas encombrer les allées du marché très fréquentées à l'occasion de ce WE de Pâques.

**L'ORGANISATION :** Contact sur place : Catherine Vivez au 06 69 11 9000

Le syndicat fournit :

- \* verres à vin
- \* drop stop
- \* vasques
- \* mange débout
- \* tabliers ( si besoin )

vous fournissez:

- \* tabliers
- \* tire bouchon
- \* 2 bouteilles pour la dégustation
- \* 12 bouteilles si vente sur place