

Les Vins de Bordeaux, par le biais du **Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB)**, continue sa communication et sa formation autour de l'Engagement Environnemental de son Vignoble et la Haute Qualité de ses Vins.



Avec pour illustrer et accompagner ses propos, sélectionné par le jury du CIVB :

L'INCLASSABLE, la Biodiversité en bouteille 2016

AOC Médoc Rouge - Vin de Bordeaux

Label : HVE de niveau 3 depuis 2013, VEGAN depuis 2017 et en conversion Bio depuis 2018

Millésime : 2016

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Description : « Pureté et fraîcheur, expression du terroir. »



Tour d'horizon des grands rendez-vous de l'année 2019 !

Cérémonie des Etoiles Michelin - janvier 2019

A cette occasion, les Vins de Bordeaux ont remis une nouvelle récompense : Prix de la gastronomie Durable à **Christophe Coutanceau** pour son restaurant éponyme. A travers le parrainage de ce prix, le CIVB a souhaité valoriser ce travail en cuisine à l'image des multiples actions mises en œuvre dans le vignoble de Bordeaux pour produire un vin de qualité dans un environnement préservé. Avec pour illustrer ses propos, dégustation de L'INCLASSABLE 2016 pour représenter les Médocs engagés...



Festival OMNIVORE 100% jeune cuisine- mars 2019

Pour la première fois, les Vins de Bordeaux sont partenaires de l'évènement avec une programmation inédite: un espace Vins de Bordeaux dédié à la découverte des multiples certifications environnementales présentes dans le vignoble, 3 Masterclasses décalées sur le thème éco-responsable, remise du Prix Sommelier et l'exclusivité des Vins de Bordeaux sur les 3 diners de chefs baptisés « Pop up dinner ». Avec pour illustrer ses propos, dégustation de L'INCLASSABLE 2016 pour représenter les Médoccs engagés...



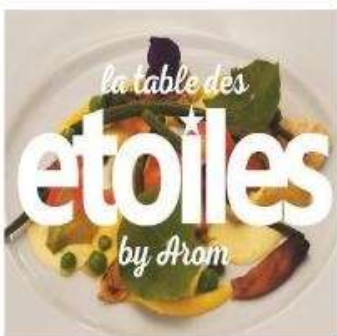
Festival de Cannes - mai 2019

Le CIVB est parti à l'assaut d'une des plus célèbres villes de France et de l'évènement annuel qui en fait sa renommée. Ateliers découvertes pour initier les plus grands noms du cinéma aux beaux cépages du Bordelais et communiquer sur ces démarches Environnementales, du haut du rooftop du très bel Hôtel 3.14, en plein cœur de Cannes et de son Festival. Avec pour illustrer son propos, dégustation de L'INCLASSABLE 2016 pour représenter les Médocs engagés...



Les Epicuriales de Bordeaux – juin 2019

Une soirée d'exception Accords mets–vins, en association avec les Vins de Bordeaux à la Table des Etoiles d'Epicure by Arom en présence du **Chef étoilé Alexis Bijaoui** du restaurant **Garance** - Paris qui a entre autres élaboré en pièce salée « bœuf cru au couteau, sabayon au foin, tuile aux céréales et petit lait réduit » en accompagnement exclusif de L'INCLASSABLE, la Biodiversité en Bouteille 2016.



Deuxième soirée d'exception Accords mets–vins, en association avec les Vins de Bordeaux à la Table des Etoiles d'Epicure by Arom en présence du **Chef étoilé Yannick Duc** du restaurant **Le Hittau** – Saint Vincent de Tyrosse qui a entre autres élaboré en pièce salée « Homard, avocat, fève tonka » en accompagnement exclusif de L'INCLASSABLE, la Biodiversité en Bouteille 2016.

