Ecrit par Echo du Mardi le 20 juillet 2020

‘Les délices des dentelles’ : un afterwork en immersion dans l’appellation Beaumes-de-Venise

Jeudi 30 juillet, les soirées de l’Espace Terroir de Carpentras font une halte du côté de Beaumes-de-Venise au domaine de Durban qui dévoilera trois de ses cuvées en association avec les créations culinaires de Fafa & Tom traiteur, chef et barman à domicile.

C’est au pied des dentelles de Montmirail, au domaine de Durban, que se déroulera le prochain afterwork ‘Accords mets et vins’ de l’Espace terroir. Avec un vignoble qui s’étend sur 56 hectares, le domaine de

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 20 juillet 2020

Durban, propriété de la famille Leydier, produit l’AOP cru Beaumes-de-Venise rouge, le muscat Beaumes-de-Venise, vin doux naturel, ainsi que l’AOP cru Gigondas. Ces cuvées seront mises en valeur tout au long de la soirée par les préparations culinaires concoctées avec des produits du terroir de la chef Fabienne Laurent et de son mari Tom, installés à Carpentras.

Jeudi 30 juillet. 18h30 à 20h. Domaine de Durban. 2523, chemin de Durban. Beaumes-de-Venise. 3 bouchées et 3 verres de dégustation de vin. Tarif 10 € par personne. Inscription obligatoire auprès de l’Espace Terroir de l’Office de Tourisme Ventoux Provence au 04 90 63 00 78. Mail : espace-terroir@ventouxprovence.fr

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !