

Avignon : les 'apérosés', vous connaissez ?



Les 15,16, 22 et 23 juillet, de 18h30 à 20h30, [Avignon Tourisme](#) propose des apéros-dégustation de vins rosés, dans une ambiance conviviale et musicale. Une échappée dans les jardins du Palais en découvrant des élixirs adaptés à la saison.

Le [Chateau d'Estoublon](#) présentera son vin rosé Roseblood à la belle robe pâle et lumineuse, d'un ton eau de rose, avec des notes de fleurs fraîches, mais aussi de fruits à chair blanche, donnant une grande fraîcheur et délicatesse en bouche. Le vignoble au cœur de l'AOP Baux-de-Provence, niché sur le versant sud des Alpilles, s'étend sur 17 hectares conduits en agriculture biologique. Grenache, Syrah, Mourvèdre, Marsanne et Roussanne, les grands cépages provençaux sont rois.

Les [Vignerons de St-Marc Cantepèrdrix](#) sont nés de la fusion en 2019 de la cave Saint Marc à Caromb et de la cave Cantepèrdrix à Mazan. La coopérative compte 234 exploitations réparties sur 18 communes pour une surface totale de 1576 hectares dont 47% certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale). Les



Ecrit par Echo du Mardi le 12 juillet 2021

Vignerons de Saint Marc – Canteperdrix sont reconnus pour la qualité des vins issus du savoir-faire de leurs vignerons, et sont vendus dans 2 points de vente à Caromb et à Mazan. Les vignerons présenteront à tour de rôle leurs rosés Saint Marc, domaine des Tourterelles, l'Alchimie et Akoya.

Renseignements pratiques : tarif adulte 10€, tarif avignonnais : 6.50€. Réservez en [cliquant ici](#), (possibilité d'achat sur place sous réserve de disponibilités, carte bancaire uniquement). Sachet grignotage fourni, à déguster assis. Entrée par la Cour Maria Casarés, à l'arrière du Palais. Port du masque obligatoire (non fourni).

L.M.