

Beaumes-de-Venise : le Rhum et le Muscat n'auront plus de secret pour vous



Ce samedi 4 février, la [Maison Ferroni](#) et [Rhonéa](#) s'associent et proposent un événement autour du Rhum et du Muscat à l'occasion de la sortie du Brut de Fût Antilles Hispaniques en finition 'fût de Muscat de Beaumes-de-Venise'.

Au cours de cette journée, les participants pourront découvrir deux savoir-faire ancestraux et déguster rhums et muscats. De 14h à 17h, il sera possible de rencontrer les artisans vignerons, rencontrer les maîtres de chai, déguster des cocktails élaborés avec le Muscat de Beaumes-de-Venise et le Rhum Ferroni Antilles Hispaniques, visiter la Muscathèque, et en apprendre davantage sur l'élaboration du rhum. De 17h à 18h, une masterclass sera animée par [Aurélien Mondon](#), maître de chai à la Maison Ferroni, et Thierry Sansot, maître de chai Rhonéa.

Samedi 4 février. De 14h à 18h. Entrée libre l'après-midi. Inscription obligatoire pour la masterclass au 04 90 10 19 11. 228 Route de Carpentras. Beaumes-de-Venise.

Ecrit par Echo du Mardi le 1 février 2023



MASTER CLASS

**RHUM & MUSCAT DE BEUMES DE VENISE,
DEUX SAVOIR FAIRE,
UNE MÊME PASSION**

*avec Aurélien Mondon, Maître de Chai Maison Ferroni
& Thierry Sansot, Maître de Chai Rhonéa*

**SAMEDI 4 FÉVRIER 2023
17H - 18H
INSCRIPTION OBLIGATOIRE : 04 90 10 19 11 OU**



V.A.