Ecrit par Echo du Mardi le 1 février 2022

Grignan-les-Adhémar met la truffe et le vin à l'honneur ce week-end

Les vignerons de l'appellation Grignan-les-Adhémar, les restaurateurs du territoire et Virginie de la Ferme des Eybrachas, trufficultrice, vous proposent de partir à la découverte du diamant noir et du vin à travers plusieurs animations proposées sur deux journées.

À l'épicentre de la Vallée du Rhône, le vignoble de Grignan-les-Adhémar s'étend sur 1 800 hectares de vignes au cœur des terroirs de la Drôme Provençale. Le samedi 5 février, le domaine de Montine proposera une démonstration de cavage suivie d'une dégustation des vins, ainsi que d'un déjeuner autour de la truffe (sur réservation, 60€ par personne). Le dimanche 6 février, au domaine de Grangeneuve, profitez d'un moment privilégié avec Cathy Bour autour d'un cours de cuisine suivi d'un déjeuner autour de la truffe Tuber Mélanosporum (sur réservation, 70€ par personne).

Samedi et dimanche, le restaurant O Rabasse à Richerenches proposera des menus autour de la truffe en accord avec les vins de l'appellation Grignan-les-Adhémar, ainsi qu'une animation culinaire à quatre mains avec la présence de la chef Séverine Sagnet. La Ferme des Eybrachas à Réauville proposera une démonstration de cavage, un déjeuner autour de la truffe et une séance accords mets et vins. Le Clair de la Plume à Grignan régalera les convives avec un menu en 5 services autour de la truffe (au prix du marché). Les restaurants Café des vignerons, Le poème, L'Instant Sévigné, et Au pied de la lettre vous proposeront des menus autour de la truffe tout au long du week-end et des accords mets et vins.

Plus d'informations, cliquez ici.

L.M.

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 !