

# Toute la richesse et la diversité de la Nouvelle-Aquitaine à Bordeaux fête le vin

Les vins, les spiritueux et la gastronomie de Nouvelle-Aquitaine seront mis en valeur, par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) lors de la nouvelle édition de Bordeaux fête le vin, du 23 au 26 juin 2022.

## ● Le Pavillon des Vins de Nouvelle-Aquitaine

Parce qu'il n'y a pas que les Vins de Bordeaux pour composer la richesse viticole de la Nouvelle-Aquitaine, l'AANA orchestre la présence de nombreuses appellations emblématiques de la région sur le Pavillon des Vins de Nouvelle-Aquitaine, à l'occasion de Bordeaux fête le Vin, du 23 au 26 juin 2022.

Pas moins de **30 appellations différentes** (soit plus de 4 000 bouteilles !) seront proposées à la dégustation parmi lesquelles les AOP Vins de Bergerac-Duras, de Corrèze, de Pays Charentais, de Tursan... et aussi des IGP Atlantiques, Landes, Agenais, Béarn...

Les visiteurs pourront découvrir la diversité du patrimoine viticole régional grâce à leur Pass dégustation qui leur permettra de déguster 3 verres sur le Pavillon (1 dégustation "Vins de Nouvelle-Aquitaine" & 2 dégustations possibles "coup de cœur").

**Gratuites et ouvertes au grand public, des Masterclass (jusqu'à 25 places sur réservation) seront aussi proposées** chaque jour, autour de différentes thématiques : mixologie autour du Cognac ou de l'Armagnac, autour des différentes appellations présentes sur le Pavillon.

## ● Le village gastronomique

L'AANA organise également toute l'offre gastronomique de Bordeaux fête le Vin.

Tout le long des quais de Bordeaux, le public pourra se restaurer et **découvrir la diversité du patrimoine gastronomique de Nouvelle-Aquitaine**.

Sur la base d'un cahier des charges strict (démarches RSE, utilisation des contenants compostables, réduction du volume des déchets, matières premières utilisées...), l'AANA a **sélectionné 8 bodegas, 4 food trucks, 9 artisans-producteurs**, provenant de 8 départements différents, pour ravir les papilles des visiteurs.

## ● Un riche programme d'ateliers de dégustation de produits

En collaboration avec la Région Nouvelle-Aquitaine, l'AANA proposera des ateliers de dégustations de produits.

L'Agence assurera des animations en partenariat avec les filières agricoles régionales sur le Pavillon institutionnel du Conseil Régional.

**3 ateliers par jour seront proposés** aux visiteurs gastronomes (12 places disponibles sur réservation). Réunis autour de la "Table des 5 sens", ils utiliseront leurs sens pour apprécier la dégustation des produits : les Huîtres Arcachon Cap-Ferret, les Fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine et la Viande de race Limousine...

Des belles découvertes gourmandes en perspectives !

Ces ateliers alterneront avec des animations du Comité Régional du Tourisme.

Pour participer aux ateliers de dégustations de produits, cliquez [ici](#)  
Réservez votre Masterclass en cliquant [ici](#)



### CONTACT PRESSE

Marie Lacour-Darribère  
06.32.58.73.97  
[m.darribere@aana.fr](mailto:m.darribere@aana.fr)