

Exposition Vente

(accès libre)

Repas dégustation 50 €
inscription préalable
obligatoire voir verso.
Conférences inscription
préalable obligatoire

Parking public :
Bac Montalembert
9, rue Montalembert

Vous présenteront leur production

ARMAGNAC

- de POYFERRE
(Agro Montpellier 79)
Domaine de Jouanda
Bas Armagnac

BEAUJOLAIS

- COLLET (X 65 - Téléc 70)
Domaine des Fontagneux
Moulin à Vent
- DESCROIX (X 58)
Indivision B. Descroix
Beaujolais Lantignié,
Chardonnay, Brouilly

BORDEAUX

- Mme d'ANTRAS, petite fille de
GUILLOT de SUDUIRAUT (X 14)
Château Magence,
Graves
- GRANBOULAN (X74)
Le Grand Jourgey
Sauternes
- LERICHE (X 57)
Château Le Sartre
Pessac-Léognan, Bordeaux
- MIQUEU (X 74)
Château Soleil,
Château Croix du Rival
Puisseguin Saint-Emilion,
Lussac Saint Emilion

- TERRAS (Agro Paris 73)
Château Vieux Clos Saint Emilion
Saint Emilion

BOURGOGNE

- BONNET (X 42)
Domaine Bonnet
Bouzeron (Bourgogne Aligoté)
Bourgogne blanc & rouge -
Côte chalonaise
- Stéphanie POUZIN, fille de Louis
POUZIN (X 50)
Domaine Coudray-Bizot
Échezeaux, Nuits-Saint-Georges,
Vosne-Romanet, Puligny-
Montrachet,
Gevrey-Chambertin

CHAMPAGNE

- O'DOARD BOURGEOIS
(Agro Montpellier 00)
Champagne Jean-Bernard
Bourgeois
- PERRIN (X 50)
Champagne Henri Perrin

JURA

- de VORGES (Agro Paris 53)
Château de Rotalier
Côtes du Jura, Crémant de Jura

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- BOUCABEILLE (ESCP 1996)
Domaine Boucabeille
Côtes du Roussillon Villages,
Rivesaltes, Côtes du Roussillon

- FABRE (ESCP 2010)
Château Fabre-Gasparets
Château de Luc
Corbières, Corbières-Boutenac
- JOUBAUD (X 74)
Château de l'Ille
Corbières, Vin du pays d'Oc

PROVENCE

- Mme ORTELLI, soeur de
FRANÇOIS Olivier (X 72) et
Hubert (X 78)
Château La Calisse,
Côteaux Varois en Provence
- van PARYS (X 71),
WEYMULLER (X 70)
de BODMAN (X 69)
Domaine Dupuy de Lôme,
Bandol

RHÔNE

- ACCARY (X 68)
FAUCHER (Agro Montpellier 81)
Château La Rolière,
Côtes du Rhône, Brézème

VAL de LOIRE

- Luc, fils de BIZARD (X 35)
Château d'Épiré
Savennières
- ISAMBERT (Agro Paris 99)
Domaine Côme Isambert
Saumur Blanc,
Saumur Puy Notre Dame,
Vin pétillant naturel rosé

FOIES GRAS

- VERNET (Agro Nancy 78)
La Colline Gourmande
Périgord

Déjeuner dégustation

Au cours du déjeuner dégustation, les vins des exposants qui vous seront servis seront présentés par leurs producteurs. Le nombre de places au déjeuner est limité, et l'inscription préalable obligatoire sur le site Internet :

<http://bit.ly/oeno2015>

Prix du repas 50 € avec vins inclus

Conférences

Deux conférences assurées par des experts du domaine viticole vous seront proposées dans l'après-midi. L'inscription préalable est obligatoire et le droit d'entrée est fixé à 10€ par conférence. Le formulaire d'inscription, les horaires et le programme détaillé sont accessibles sur le même site Internet :

<http://bit.ly/oeno2015>

Attention : Pour donner aux repas et aux conférences un caractère convivial, le nombre de places est limité. Les demandes d'inscription seront satisfaites dans l'ordre d'arrivée et une confirmation d'inscription à présenter à l'entrée sera envoyée par mail à chacun des inscrits.

Les Vignerons Polytechniciens, AgroParisTech Alumni, les clubs « Œnologie » de l'Agro, de l'X, et de Télécom Paris-Tech Alumni, et le groupe Vins et Spiritueux d'ESCP-Europe Alumni sont heureux de vous convier, accompagnés de vos amis, aux

Cinquièmes Rencontres Œnophiles des Grandes Écoles

Dimanche 6 décembre 2015, de 11 h à 19 h
Hôtel de Poulpry - 12, rue de Poitiers - 75007 Paris

Exposition-vente

Déjeuner-dégustation

Conférences œnologiques