



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Concours Touraine Primeur 2023

Amboise, 06 octobre 2023 – Le 07 novembre 2023 se déroulera le Concours du Touraine Primeur à la Cité des formations, 8 allée Roger Lecotté à Tours.

Cette année l'équipe organisatrice, composée de Mikaël Bouquin, Directeur du domaine de La Gabillière, et de Kévin Vigné, Directeur du cellier Beaujardin, a collaboré avec David Fontaine, sommelier et formateur à la Cité des Formations à Tours Nord pour accueillir le Concours Touraine Primeur 2023.

La Cité des Formations est un centre de formation d'apprentis interprofessionnel créée en 1974, dans les filières de l'industrie, de l'hôtellerie-restauration, de la vente et du commerce.

C'est dans cet environnement studieux que le jury, élargi à des élèves sommeliers, aura le privilège de déguster et évaluer les vins en lice.

Les résultats seront dévoilés autour d'un cocktail apéritif préparé avec soin et servi par les élèves en CAP.

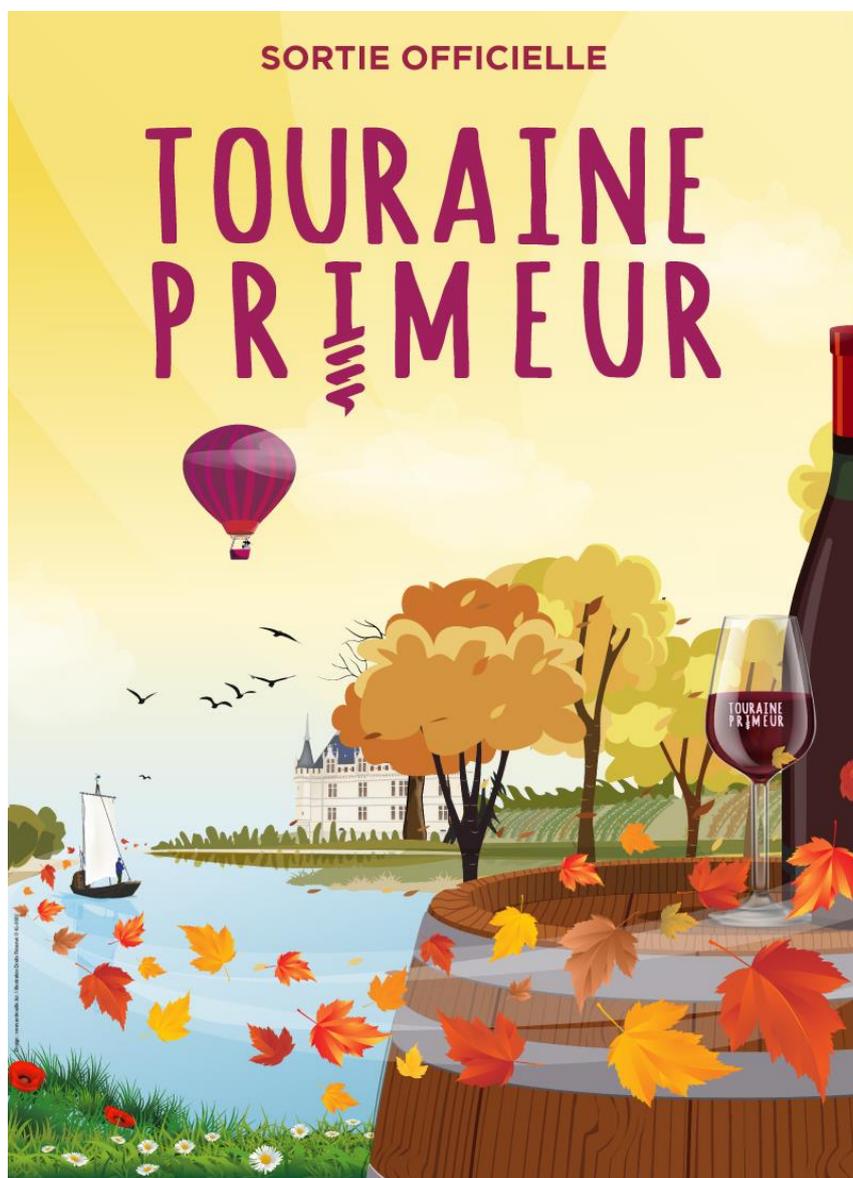
Au-delà de la mise en avant du Touraine Primeur et de ses producteurs, cette édition est l'occasion de renforcer les liens entre le monde de l'apprentissage et de la formation et les professionnels du monde vitivinicole.

L'édition précédente a récompensé trois Touraine Primeur 2022 remarquables : les Caves du Père Auguste (Adrien Godeau) médaille d'or, Montdomaine (Frédéric Plou) médaille d'argent, et le Domaine de Rabelais (Marina et Cédric Chollet) médaille de bronze.

Cette année la nature a été généreuse et pour les vigneron qui ont su patienter la maturité optimum, la richesse et le fruit donnent un véritable nectar aux Gamay de Touraine. A déguster à partir du jeudi 16 novembre.

TOURAINÉ PRIMEUR

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

A PROPOS DU TOURAINÉ PRIMEUR

Le Tourainé Primeur a été autorisé à intégrer l'AOC Tourainé en 1979 soit 40 ans après la création de l'AOC Tourainé.

Il est produit exclusivement à partir du gamay, cépage qui lui confère légèreté et fruité, et est issu de raisins récoltés manuellement.

Autrefois produit par 180 vignerons de l'AOC Tourainé, le primeur est devenu un vin confidentiel de qualité réalisé par seulement une quinzaine de vignerons.

CONTACT PRESSE : LYCEE PROFESSIONNEL VITICOLE D'AMBOISE

Mikaël BOUQUIN

mikael.bouquin@educagri.fr