

## LA CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DU TASTEVIN ORGANISE UNE MASTERCLASS EN LIGNE INÉDITE

DÉDIÉE AUX MAJORS DU TASTEVINAGE 2020

**VENDREDI 22 JANVIER 2021** 

Le Tastevinage, propose chaque année, depuis 2017, la sélection de vins de Bourgogne, coups de cœur de son jury : les Majors du Tastevinage.

Cette distinction d'excellence, fruit d'un an de travail, rend hommage au savoir-faire et à la qualité des vins lauréats ; ils étaient douze en 2020, sélectionnés parmi plus de 1140 vins de Bourgogne tastevinés. Ces prestigieux Majors seront présentés, de l'histoire de leur production à leurs qualités œnologiques, par Vincent Barbier, Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, et Arnaud Orsel, Intendant Général, depuis le Château du Clos de Vougeot, et commentés par les vignerons, en direct depuis leur cave, lors d'une masterclass en ligne le 22 janvier prochain, de 18h30 à 20h00.

Pour recevoir le lien d'accès à la masterclass, il suffit de commander son coffret de dégustation « Majors du Tastevinage », sur le site internet du Château du Clos de Vougeot :

www.closdevougeot.fr/fr/produit/139/ tastevinage-majors-wine-box



Ce coffret propose, sous forme de mignonettes, 11 échantillons des vins Majors 2020 (le Crémant ne pouvant s'échantillonner sans perdre ses bulles) – 5 vins blancs et 6 vins rouges, de l'appellation Bourgogne au premier cru, au prix de 75€. Les détenteurs du coffret pourront ainsi profiter, le 22 janvier, jour de la fête de Saint-Vincent, patron des vignerons, d'une présentation complète et interactive des Majors, par les vignerons!

Ainsi 200 privilégiés pourront participer à cette initiative innovante mise en place par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.





## LE TASTEVINAGE : LABEL DE SÉLECTION DES VINS DE LA GRANDE BOURGOGNE VITICOLE DEPUIS 1950

Crééen 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, le TASTEVINAGE est un label qui sélectionne les vins les plus représentatifs de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux crus du Beaujolais. Composé d'un jury d'experts de la filière vin : vignerons, négociants, courtiers, sommeliers, conologues, distributeurs et journalistes, le TASTEVINAGE consiste en un examen minutieux où chaque vin est dégusté à l'aveugle dans le but de préserver l'impartialité des jurés. À l'issue de cette sélection, le sceau du TASTEVINAGE est décerné aux

vins qui définissent au mieux le caractère de leur appellation et de leur millésime, le gage d'une garantie d'authenticité et de plaisir pour le consommateur.



## LES MAJORS DU TASTEVINAGE

Dans sa quête de l'excellence, le TASTEVINAGE distingue les vins des Coups de Cœur du Jury avec le titre de MAJOR. Le concept des MAJORS apparaît dans le but de mettre en lumière l'excellence d'un

vin qui représente pleinement son appellation et son millésime et en se démarque de par son indiscutable qualité. Rigoureusement choisis parmi plus de mille vins de Bourgogne primés lors des deux dernières éditions annuelles du TASTEVINAGE, la 105ème et 106ème, et retenus à l'unanimité des jurés, seuls douze vins portent cette année la distinction suprême de MAJOR du TASTEVINAGE.

Pour toute demande de renseignement complémentaire, je vous invite à nous contacter :