

Les Nocturnes du 228



Le Meurice
Paris

« Le temps d'une soirée, Le Meurice vous invite à partir en voyage en compagnie de Nicolas Rebut, Chef Sommelier de l'Hôtel Le Meurice, dans les différentes régions de France pour découvrir les plus grands crus autour d'un apéritif dînatoire... »

Nocturne 1 :	Jeudi 4 février 2010 <i>Thursday, February 4, 2010</i>	Vins de glace (moelleux)
Nocturne 2 :	Jeudi 8 avril 2010 <i>Thursday, April 8, 2010</i>	Vins du Jura
Nocturne 3 :	Jeudi 6 mai 2010 <i>Thursday, May 6, 2010</i>	Vins du Roussillon
Nocturne 4 :	Jeudi 3 juin 2010 <i>Thursday, June 3, 2010</i>	Vins de l'île de Beauté
Nocturne 5 :	Jeudi 9 septembre 2010 <i>Thursday, September 9, 2010</i>	Les « coups de cœur » de Nicolas Rebut
Nocturne 6 :	Jeudi 4 novembre 2010 <i>Thursday, November 4, 2010</i>	Vins du Nouveau Monde
Nocturne 7 :	Jeudi 2 décembre 2010 <i>Thursday, December 2, 2010</i>	Les champagnes 140 € / personne - 140 € / per person

« Take the time to travel along the different regions of France with Nicolas Rebut, Chef Sommelier at the Hotel Le Meurice, around a tasting of the best French wines accompanied by canapés... »



© Peter Hebeisen

90 € / personne
Dégustation de 4 vins, avec accord vins et mets, imaginé par Yannick Alléno, Chef de l'Hôtel Le Meurice. De 19h00 à 20h00 précises.

90 € / per person
Tasting of 4 wines with, for each, a little canapé imagined by Chef Yannick Alléno. From 7.00pm to 8.00pm sharp.

Les Nocturnes du 228

Hôtel Le Meurice - 228 rue de Rivoli - 75001 Paris - **RESERVATIONS : 01 44 58 10 66**

One of the
Dorchester Collection