

DÉCOUVRIR LA CULTURE DU VIN AVEC SES PAPILLES ET SES PUPILLES, DU 5 AU 13 SEPTEMBRE

FESTIVINI, LE FESTIVAL QUI FAIT LA PART BELLE AU (BON) GOÛT

Qui dit Festivini, dit culture du vin et implicitement, bon vivre. Avec cette 6^e édition, le festival de la rentrée promet des instants gourmands de haute voltige. Les chefs saumurois mettent les petits plats dans les grands et les vigneron sont au diapason avec des cuvées de prestige. Un mot d'ordre pour Festivini : savourer !



NOUVEAUTE 2015 : LES MENUS FESTIVINI EN SAUMUROIS

Tous les soirs du 5 au 13 septembre, les chefs du Saumurois proposent les « Menus Festivini ».

Pensés pour renverser les papilles, à la découverte de l'accord mets et vins parfait – régional, original, subtil et délicat – à l'image des Vins de Saumur ! Les vigneron prodiguent leurs conseils pour marier les Vins de Loire avec les saveurs du terroir.

Infos pratiques : de 25 à 35 € vins inclus selon les restaurants partenaires Infos sur www.festivini.com

ON SAVOURE EN TOUE CABANÉE

Vinitasti, déguster sur la Loire – Dimanche 6 septembre

Festivini investit la place ce dimanche avec 50 vigneron et des producteurs locaux. Du centre-ville aux bords de Loire, une ambiance festive et gourmande règne... fouées, fromage de chèvre, foie gras, miel et chocolat accompagnent les cuvées des vigneron présents. Visites guidées, ateliers du goût, jeu des Millésimes : petits et grands s'amuse et découvrent un terroir riche et heureux.

Le + : S'offrir le luxe de déguster sur la Loire, avec points de vue inédits sur le patrimoine de Saumur.

Infos pratiques : 4 € le verre de dégustation, 6 € par pers. et 3 € pour les mineurs pour une balade sur la Loire, dimanche 6 septembre de 10h00 à 19h00 - Toutes les infos et réservation sur www.festivini.com

ON SAVOURE DANS UNE ABBAYE CLASSÉE

La soirée Festivini : Que la fête commence ! – Samedi 12 septembre

Comme un point d'orgue au festival, La Soirée Festivini a pour destination le Grand siècle en compagnie de Madame de Pompadour. L'Abbaye Royale de Fontevraud est mise en lumière, plus encore, mise en spectacle pour le plus grand plaisir des yeux. Côté papilles, les chefs saumurois partent à la recherche de l'accord parfait avec les vins du Val de Loire. Bulles, rosés, rouges, blancs & moelleux se préparent pour une folle soirée, vous aussi ?

Infos pratiques : 60 € par personne, dès 20h, Abbaye de Fontevraud, sur réservation, toutes les infos sur www.festivini.com

ON SAVOURE AVEC LES VIGNERONS

Millésimes d'exception – Lundi 7 septembre

Festivini propose une soirée confidentielle autour de deux appellations saumuroises. Si le cépage Cabernet franc rougit d'une réputation de finesse, de plaisir et de complexité, les appellations Saumur Rouge et Saumur Puy-Notre-Dame revendiquent ces qualités en définissant chacune leur potentiel de garde. En compagnie des vigneron, les participants dégustent et découvrent des accords mets et vins à la fois régionaux et originaux.

Infos pratiques : 45 € par personne. Dès 20h, à l'Abbaye Royale de Fontevraud, sur réservation - toutes les infos sur www.festivini.com