

SAVEURS - ACTUALITES

Écrin de vin en craie

by mbouchaut



Les Chais de France proposent aux amoureux du vin des caves privées haut-de-gamme. Dans un décor souterrain, isolées des affres climatiques et vibratoires, leurs galeries, situées à quelques minutes du Parc des Expositions de Paris, offrent les conditions idéales pour conserver le vin à température constante (12-13°C), dans l'obscurité qui sied à la préservation de leurs arômes. Un lieu de dégustation vous entraîne à vin(gt) mille lieux sous la terre pour profiter, avec des amis, de cette conservation idéale dans un paysage atypique. Tout est pensé pour respecter la

précieuse liqueur des amateurs et des professionnels : une découverte à arroser !

SHARE THIS POST: [f](#) [t](#) [g+](#) [in](#)

TAGS: ACTU DÉLICES ET SAVEURS,AOC,ARTISALE,ARTISANAT,AVEC OU SANS GLUTEN,CAVES PRIVATES HAUT-DE-GAMME,DÉCOR SOUTERRAIN,DÉLICES,L'ÉPICERIE FINE,LA FINE ÉPICERIE,LES CHAIS DE FRANCE,NATUREL,PRODUIT AOP,PRODUIT BIO,PRODUIT D'ÉPICERIE FINE,PRODUIT DU TERROIR,RUBRIQUE DÉLICES & SAVEURS,SANS OGM,SANS PRODUIT CHIMIQUE,SAVEURS,TRENDS,TRENDSMAGAZINE