

SAMEDI 18 JUIN
Saturday, 18th of June

La Grande Dégustation Wine tasting at Hangar 14

115 Quai des Chartrons, 33000 Bordeaux de 10h à 17h

[Cliquez pour découvrir la liste des Châteaux et leurs appellations](#)



Groupes de musique et terrain de pétanque sur le deck du H14



Accords mets & vins proposés par de grands chefs.
A payer sur place : 5€



Un sommelier peut vous accompagner et vous conseiller lors de la dégustation



Alexia Duchêne

Cheffe, figure de la scène gastronomique française
Chef and star on the French gastronomic scene



Emeline Aubry

Cheffe & Finaliste du Championnat du Monde de Pâté Croûte 2021
Chef & finalist of the 2021 Pâté Croûte World Championships



Julia de Lagarigue

Fondatrice & Cheffe chez "À table Chez Vous"
Founder & Chef at "À table Chez Vous"



Vivien Durand

Chef du restaurant "Le Prince Noir" * Guide Michelin
*Chef at "Le Prince Noir" restaurant * Michelin Guide*

Masterclass

11h-12h : Fabrice Sommier : Titre de Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie en 2006 : *Les Grands Crus de Bordeaux dans la vie d'un sommelier.*

14h-15h : Riedel : Victor Ulrich, directeur Riedel France : *L'influence des verres sur la perception du vin.* Repartez avec un set de dégustation Riedel.

[M'inscrire gratuitement à la Masterclass de Fabrice Sommier](#)



[Réserver ma place à la Masterclass Riedel](#)



Escapade nautique sur la Garonne

Créneaux horaires disponibles :

- 11h - 13h
- 14h - 16h

- Accueil et départ du Ponton des Chartrons (à côté du H14)
- 4 bateaux au choix : Miss Nancy, Mila, Liberthines, Dear Val
- Balade en bateau le long de la Garonne et des Quais de Bordeaux
- Dégustation à la dérive d'une bouteille de Grand Cru membre de l'UGCB

[Réservez ma place pour l'escapade nautique](#)



[Réservez vos places sur ugcb.net](http://ugcb.net)



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX