

Communiqué de presse

#CiteClimatsVins

#VinsBourgogne



Bar à vins « Les Accords » Beaune Une expérience œnologique au sommet de la Cité des Climats et vins de Bourgogne.

Beaune, le 31 janvier 2024

Le bar à vins "Les Accords", situé au 4ème étage de la Cité des Climats et Vins de Bourgogne à Beaune, vous invite à vivre une expérience unique avec une **vue imprenable sur la côte viticole**.

► Un bar avec une signature unique à Beaune



Les Accords propose une expérience complète, mariant habilement une large sélection de vins de Bourgogne avec une offre de petite restauration raffinée. Les clients auront l'occasion de savourer des mets exquis conçus pour mettre en valeur la richesse et la diversité des vins de la région. Les possibilités sont infinies grâce aux Accords mets et vins à la carte, 3, 4 ou 5, accords, salés-sucrés, le choix est libre ! Cette carte se veut évolutive au fil des saisons. Pour compléter, le bar propose, toute l'année, des incontournables comme les planches de dégustation charcuterie/fromages.

Mais ce n'est pas tout, pour les familles, une offre spéciale de goûter est disponible, offrant aux plus jeunes l'opportunité de découvrir des saveurs délicates dans un cadre accueillant.





Avec plus de 80 références à la carte, la Cité propose des vins au verre ou en bouteille. La sélection a été faite pour satisfaire tous les budgets. Cette carte des vins est renouvelée régulièrement au fil de l'année.

« Notre carte des vins se veut la plus représentative possible de ce que la Bourgogne a à offrir. Nous proposons une large sélection, du Nord au Sud du vignoble, avec la volonté de montrer la diversité de ces vins à la renommée mondiale. » explique Sylvain Coudereau, Sommelier du bar Les Accords.

► Une excellence certifiée - Labellisé "Savoir-faire 100% Côte d'Or"



Fier représentant du patrimoine gastronomique local, le Bar "Les Accords" arbore depuis quelques mois le label "Savoir-faire 100% Côte d'Or". Le Chef Christophe Maisieres, également Chef Ambassadeur 100% Côte d'Or, exprime son engouement pour les produits locaux : « Nous sommes honorés de porter le label "Savoir-faire 100% Côte d'Or". Cela reflète notre engagement envers la qualité et l'authenticité des produits de notre belle région. »



► Nouveau : dîners à thème pour une immersion totale

La Bar Les Accords propose un rendez-vous mensuel autour de dîners à thème offrant aux convives une alliance entre la cuisine du monde et les prestigieux vins de Bourgogne, créant ainsi une expérience gustative inédite.



Le premier de cette série aura lieu le 2 février, à partir de 18H30, célébrant le Nouvel An chinois.

Un mariage subtil des vins de Bourgogne à la cuisine asiatique est à découvrir.

Au menu : samoussas de légumes, crevettes aux notes asiatiques, nouilles sautées, porc au caramel ou encore boules coco ; une explosion de saveurs assurée !



Après la Chine, la Cité proposera une découverte culinaire de l'Irlande, la Grèce, l'Italie, l'Espagne, les USA et plus encore.

JOURS ET HORAIRES d'OUVERTURE : tous les jours 12H-18H et pour les soirées thématiques

RESERVATIONS : sur le site internet [dans l'espace Bar LES ACCORDS](#), par mail beaune-lesaccords@citeclimatsvins.com ou par téléphone au 03 79 47 21 00.

Suivez l'actualité de la Cité des Climats et vins de Bourgogne sur www.citeclimatsvins-bourgogne.com

Et abonnez-vous à nos réseaux sociaux     

Contact : Chloé Butet - Directrice Pôle Culture & Communication - Tél. 06 49 43 44 39 - chloe.butet@citeclimatsvins.com