

LABASTIDE

CRÉATEUR DE VINS DE LÉGENDE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Labastide, le 11 janvier 2006

15 ET 16 JANVIER 2006 - ALBI LABASTIDE A LA RENCONTRE DE 180 SOMMELIERS

L'Union des Sommeliers de France (UDSF) tiendra son Assemblée Générale à Albi dans le Tarn les dimanche 15 et lundi 16 janvier 2006. Cette réunion marque les 20 ans de l'association.

C'est tout naturellement que LABASTIDE s'est associée à cette manifestation et présentera aux 180 sommeliers présents, l'un de ses produits phares : la gamme LABASTIDE. Le partenariat établi avec **Dominique Laporte⁻¹⁻, meilleur sommelier de France 2004**, a permis de concevoir et d'élaborer 8 AOC Gaillac à déguster en toutes occasions : LABASTIDE blanc, rouge et rosé, LABASTIDE Perlé blanc, LABASTIDE brut et demi-sec, LABASTIDE blanc doux. Dernier-né de la gamme, le LABASTIDE Perlé rosé.

C'est pour répondre aux attentes d'authenticité et d'assurance qualité exigées par les consommateurs que l'entreprise a négocié un partenariat avec Dominique Laporte. Il apporte ainsi une connaissance et un savoir faire, véritable gage de qualité. Sa présence aux côtés de la cave permet de démontrer aux clients l'ambition et le dynamisme de LABASTIDE.

Outre les traditionnels conseils de dégustation et occasions pour déguster les vins LABASTIDE dans des conditions optimales, Dominique Laporte a surtout participé à l'élaboration de 8 vins AOC : temps de passage en fûts de chêne, concentration des arômes, choix des bouteilles...

Cette manifestation sera également l'occasion de faire découvrir aux sommeliers la gamme ESPRIT DE LA BASTIDIE destinée au marché traditionnel, des vins vinifiés dans l'esprit du Château Labastidié.

Dominique Laporte sera au coté des responsables de LABASTIDE pour présenter ses vins aux 180 sommeliers, dimanche soir prochain.

Dossier de presse et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio

Tél. 06 03 10 16 56 – Fax : 05 61 26 08 48

E-mail : rp@deboerio.net

-1- Dominique Laporte, 31 ans a remporté en janvier 2004 la finale du Meilleur Sommelier de France. Après ses études à l'École Hôtelière de Béziers, il débute comme caviste conseil à Montpellier et à Paris, puis devient le sommelier du "Great Eastern Hotel" à Londres. Il est actuellement le chef sommelier de l'Hôtel Meurice, à Paris.