



## Un caviar de printemps sublimé par un accord grandiose : CDN x CHANZY

Un caviar étonnant, proposé quelques jours après la pêche et sublimé par des vins d'exception. C'est ce que vous propose cette expérience unique au regard croisé entre deux entreprises aux histoires fortes, bâties sur la passion et l'excellence.

### Qu'est-ce que le caviar primeur ?

Le primeur est un caviar jeune, de saison et non affiné. Issu de la pêche des premiers esturgeons baeri 2023, ce nouveau caviar de Printemps se démarque par la délicatesse de ses arômes et la fraîcheur de ses œufs. Sans passer par l'étape d'affinage en Boite Origine, le caviar Primeur est plus délicat que le Baeri Signature. Après une première attaque iodée en bouche, le caviar Primeur laissera rapidement place à des notes de beurre et de noix fraîches.

## Regard croisé entre le caviar et le vin, rencontre aux multiples facettes et similitudes

Deux produits prestigieux fabriqués en France et des mets sophistiqués qui incarnent l'art de vivre à la française.

Originaires de deux milieux très différents : l'un la terre, l'autre la mer ces deux produits possèdent de multiples similitudes. Tous deux reconnus au niveau international, ils ont acquis une réputation extraordinaire grâce au savoir-faire de producteurs passionnés, qui ont perpétué des méthodes ancestrales. Une combinaison parfaite de produits exceptionnels mais aussi deux patrimoines que nous sommes honorés de mettre en avant à travers cette collaboration.

Si le caviar est un mets délicat qui ennoblit tous types de plats, le vin reste un partenaire idéal dans la mise en scène des dégustations. A cet égard, les professionnels vous proposent de vivre une expérience sensorielle qui permettra de développer tous les arômes de ces deux produits nobles grâce à cette association sublime.

### Partez à la rencontre d'un équilibre idéal.

Caviar de Neuvic vous propose les 29-30 Mars, 4 soirées afterwork sous le signe de la découverte ! Au cœur de ces 3 boutiques ainsi qu'au Domaine Chanzzy, expérimentez-vous à la dégustation de deux vins (Bouzeron « Les Cordères » et Bouzeron « Les Clous ») et deux caviars (Caviar Primeur et Caviar Baeri).

Au programme 1h d'atelier animé et guidé par des professionnels du vin et du caviar afin de rencontrer des accords grandioses aux multiples facettes et similitudes.

### Informations pratiques

Dates : 29 Mars (Paris et Puligny) - 30 Mars (Lyon et Bordeaux)  
Tarifs : 25 € - Durée : 1 h  
Horaires : 2 créneaux par soirée : 18h-19h et 19h-20h.  
Réservations : <https://caviar-de-neuvic.com>

#### Adresse des boutiques Caviar de Neuvic

16 Rue de l'Odéon, 75006 Paris - [01 42 39 03 73](tel:0142390373)  
14 passage Sarget, 33000 Bordeaux - [05 57 59 54 86](tel:0557595486)  
84 rue du Président Edouard Herriot 69002 Lyon - [04 78 82 34 17](tel:0478823417)

#### Adresse de la Maison Chanzzy

1 Rue du Pot de Fer, 21190 Puligny-Montrachet - [03 80 21 78 73](tel:0380217873)