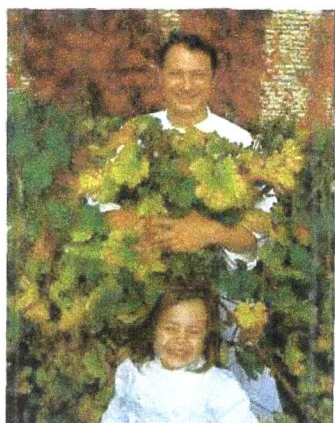


Frédéric Carrion Cuisine, Hôtel & Spa, membre Or d'Hôtels & Préférence, remporte le Prix National de l'Oenotourisme !



Déjà étoilé Michelin en 2009, Frédéric Carrion Chef aux multiples ressources, est bien loin de se reposer sur ses acquis. Animés par la passion du vin et de la gastronomie, Marie et Frédéric Carrion se sont investis dans la mise en valeur d'un patrimoine cher à la France, avec à l'honneur, les vins du Sud de la Bourgogne. Ce jeune couple vient de décrocher, le 29 juin 2011, le 1^{er} Prix National de l'Oenotourisme dans la catégorie Hébergement dans le Vignoble.

Lancée par le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, cette 2^{ème} édition du Prix National de l'Oenotourisme récompense les meilleures initiatives contribuant à la promotion de l'oenotourisme en France.

Le Guide Hachette des vins aux Éditions Hachette Pratique

Le best-seller des guides d'achat

Les clés de son succès ? Son indépendance, l'objectivité de ses dégustations à l'aveugle et la diversité des vins sélectionnés (des vins de pays aux crus classés). Cette année : 40000 vins dégustés à l'aveugle, 10000 vins sélectionnés, 1000 vins à moins de 5 €, 2000 bons rapports qualité/prix, 450 coups de cœur et un choix accru de restaurants et de bars à vins. Disponible à partir du 31 août, 27 €

Guide Quarin des vins de Bordeaux, de Jean-Marc Quarin chez Solar Editions

Une approche du goût à la française...

Le Guide Quarin est LE nouvel ouvrage de référence pour les vins de Bordeaux. Axé sur la recherche du plaisir du consommateur, il privilégie, pour tous ces vins à la nature principalement tannique, la dégustation avec la « bouche » et non avec le « nez. 329 châteaux sont présentés et commentés, grâce aux 16000 notes de dégustations et 5400 commentaires que Jean-Marc Quarin a répertoriés. Ce guide est un outil précieux pour le consommateur qui cherche à faire de bonnes affaires lors des foires aux vins mais aussi pour celui qui souhaite évaluer financièrement et gustativement sa cave. Disponible dès le 1er septembre, 29 €