

Mercure présente sa nouvelle sélection de Grands Vins Des crus de renom à prix très doux

Sélectionnés parmi plus de 600 suggestions, seize crus issus des principales régions viticoles françaises composent la carte Printemps-Eté des Grands Vins Mercure. Ces vins seront proposés dans les restaurants et bars des hôtels Mercure à des prix très attractifs.

Créés il y a plus de 20 ans, les Grands Vins Mercure représentent une offre œnologique unique dans le monde de l'hôtellerie.

En renonçant au principe du coefficient multiplicateur au profit d'une marge fixe réduite au minimum, Mercure démontre qu'il est possible d'offrir dans un restaurant d'hôtel de grands vins au meilleur prix. Ainsi, les tarifs des seize vins présents dans la carte Printemps-Eté 2009 se situent entre 22€ et 42,5€ la bouteille de 75cl.

Les vins sont classés selon quatre grandes familles de saveurs, offrant une approche ludique et sensorielle au connaisseur comme au néophyte.



« **Frais & Gourmand** » : Tant au nez qu'en bouche, on distingue facilement les arômes de ces vins, rouges ou blancs. Agréables et expressifs, ils procurent une légère sensation de fraîcheur.

Une proposition de la carte Printemps-Eté 2009 : Beaune 1^{er} cru 2006 - 33€ (75cl)



« **Fruité & Léger** » : Ces vins ont conservé la saveur du raisin frais. Très faciles à déguster, ils sont gouleyants, simples et plairont à tous.

Une proposition de la carte Printemps-Eté 2009 : Santenay 1er cru 2007 - 31,5€ (75cl)



« **Equilibré & Élégant** » : Les caractères harmonieux de ces vins développent d'agréables saveurs subtiles pour des plaisirs délicats et raffinés.

Une proposition de la carte Printemps-Eté 2009 : Margaux Château Desmirail 2004 - 41,5€ (75cl)



« **Epicé & Charpenté** » : Robustes, expressifs et complexes, ces vins de caractère offrent une palette d'arômes très développés.

Une proposition de la carte Printemps-Eté 2009 : Cornas 2007 - 34€ (75cl)

Chaque année, un jury d'experts constitué de collaborateurs Mercure spécialistes des vins, les Echansons, et d'Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000, procède à une dégustation à l'aveugle pour sélectionner les crus.

Dans chaque hôtel Mercure, l'Échanson conseille le client pour marier au mieux vins et mets. Au restaurant ou au bar, il propose quotidiennement sa sélection de Grands Vins servis au verre.

Et pour découvrir les plus grandes régions viticoles françaises, le **forfait Prêt-à-Déguster** offre une réduction de 20€ sur le séjour d'une nuit, petit-déjeuner inclus ainsi qu'un verre de vin à choisir dans la carte des Grands Vins Mercure.

Deux idées de restaurants pour des escapades gastronomiques :



**Restaurant L'Abbaye Saint-Ambroix
Mercure Bourges Hôtel de Bourbon**

Sous les voûtes d'une ancienne chapelle du XVII^e siècle, l'Abbaye Saint-Ambroix, restaurant étoilé Michelin, offre une cuisine légère, pleine d'esprit et d'invention, dans un cadre grandiose.

Forfait Prêt-à-Déguster à partir de 156€ (en chambre double)
Boulevard de la République - 18 000 Bourges
Tél. : 02 48 70 70 00



**Restaurant Le Château Bourgogne
Mercure Dijon Centre Clemenceau**

Le Château Bourgogne propose une cuisine raffinée, élaborée avec les meilleurs produits du terroir. Aux beaux jours, les déjeuners et dîners sont servis en terrasse au bord de la piscine.

Forfait Prêt-à-Déguster à partir de 153€ (en chambre double)
22 boulevard de la Marne - 21 000 Dijon
Tél. : 03 80 72 31 13

Réservations sur www.mercure.com ou www.accorhotels.com
ou par téléphone : 0825 88 33 33 (0,15 €/minute)

Au sein du groupe Accor, Mercure représente le savoir-faire hôtelier au service d'un séjour personnalisé. Pour les affaires comme pour les loisirs, les 690 hôtels Mercure dans le monde forment une famille réunie autour de valeurs communes : la personnalité propre à chaque établissement, la qualité de l'attention réservée à chaque client, l'ancrage dans la ville et dans la région, les Grands Vins Mercure...

Confort, qualité d'accueil et savoir recevoir ont fait la réputation de tous les hôtels du réseau dans 51 pays.

Contacts presse :

Anne-Sophie Sibout

Tél. : 01 61 61 83 00

anne-sophie.sibout@accor.com

Laetitia Jasinski

Tél. : 01 61 61 81 96

laetitia.jasinski@accor.com