

Atelier dégustation "Le vin et le Fin Gras du Mézenc"

Le 30 mai de 19h00 à 21h00

Vendredi 30 mai 2025 de 19h à 21h.

Venez découvrir l'alliance parfaite entre le vin et le Fin Gras Du Mézenc, cette viande d'exception venu du plateau Ardéchois. Un atelier gourmand à l'heure de l'apéritif !

Le Fin Gras du Mézenc est une viande de bœuf persillée, issue de bœufs (30 mois minimum) ou de génisses (24 mois minimum) élevés au foin et à l'herbe sur le terroir du Mézenc et engraisés durant le dernier hiver avec du foin de montagne produit localement.

Cette particularité donne toute sa typicité au produit.

Lors d'un atelier gourmand, à l'heure de l'apéritif organisé sur la terrasse de Néovinum, venez déguster cette viande d'exception préparée par Yves de la la boucherie "Chez Yves".

Tarif : 17 € / Durée : 2h00 / Inscription obligatoire / Places limitées

Age minimum

18

Commune(s)

Ruoms

[Afficher la carte](#)

44.441869, 4.345607