

CRÉEZ L'ÉVÉNEMENT AUTOUR DU VIN !

Particulier ou entreprise, amateur ou connaisseur, hommes et femmes... Nos dégustations font le plaisir de tous. Placées sous le signe de la découverte et de la convivialité, elles se prêtent tout particulièrement à l'organisation de vos événements. Le Hannong bar propose ainsi des formules sur-mesure et clés en main, dont la configuration et les thématiques varient en fonction de vos attentes. Découverte autour d'un cépage ou d'une région, accords mets et vins ou encore dégustation dînatoire..., les possibilités d'animations autour du vin sont infinies. De plus, le cadre de l'hôtel Hannong, avec son majestueux salon de réception (le salon Horn), ses terrasses contemporaines intimistes et ses nombreux espaces de vie, offre une souplesse idéale pour l'organisation de votre événement.

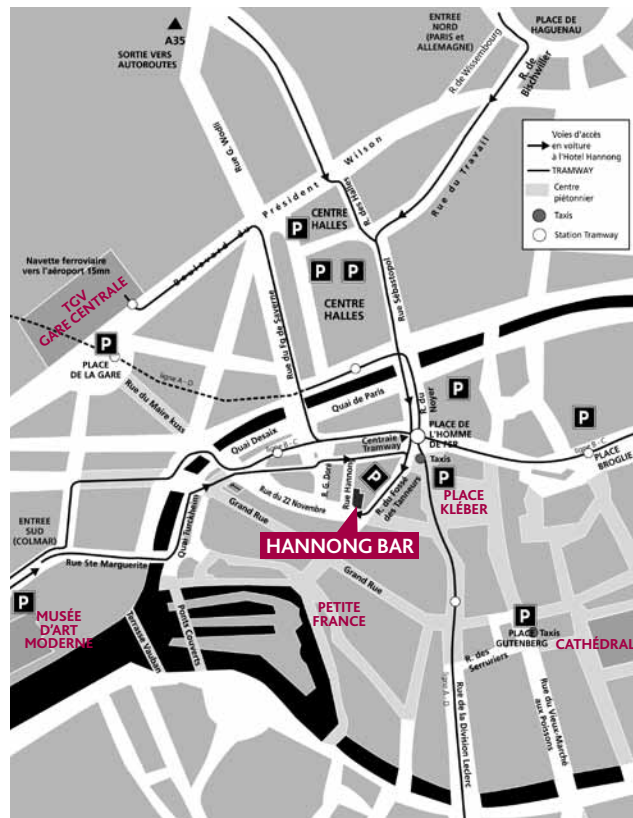
RÉSERVATION

POUR RÉSERVER VOTRE DÉGUSTATION OU COMMANDER VOTRE PRESTATION SUR MESURE, CONTACTEZ JÉRÔME ANNA AU 03 88 32 16 22 OU PAR E-MAIL : j.anna@hotel-hannong.com



Hannong bar

9, rue Hannong / 67000 Strasbourg
Tel : 03 88 32 16 22
(pour votre réservation)
Tel : 03 88 32 21 67
(pour rejoindre Christophe, le sommelier)



Hannong bar

LES DÉGUSTATIONS DU HANNONG BAR

Vivez une expérience unique dans notre bar à vins idéalement situé au cœur historique de Strasbourg, à 100 mètres de la Petite France et à 500 mètres de la cathédrale et de la gare TGV !





PARTAGEZ NOTRE PASSION DU VIN !

Né d'une rencontre entre un sol, un cépage et un viticulteur, le vin est un produit d'une richesse inouïe qui offre à la dégustation une incroyable palette aromatique. Au Hannong Bar, le bar de l'Hôtel Hannong ouvert aux Strasbourgeois, on a la passion du bon vin, de celui qui réjouit le cœur, aiguise les sens et affûte l'esprit. Une passion que Christophe, notre sommelier, partage au quotidien avec les clients du bar mais aussi à l'occasion de dégustations commentées pour des groupes. Millésimes, petites appellations, grands crus, vins plus anonymes... Christophe vous emmène à la découverte de ses coups de cœur, en Alsace comme ailleurs. Un voyage tissé d'émotions au fil duquel le vin dévoile ses petits et grands mystères comme le secret de ses arômes...

CHRISTOPHE SOUDANT, "l'art de déguster en toute simplicité"

Issu de l'école de sommellerie de Metz, Christophe Soudant a côtoyé pendant une vingtaine d'années les plus grands noms de l'œnologie et de la gastronomie en France, en Suisse et en Angleterre avant d'exercer ses talents au Hannong bar. Parmi ses expériences les plus marquantes, sa rencontre en 1996 avec Yves Desmarie, master sommelier chez le chef anglais Gary Rhodes a influencé de manière significative sa conception de la dégustation. Il apprend notamment à ses côtés l'art d'envisager le vin avec simplicité. Pour Christophe, la dégustation est en effet une expérience sensitive plus qu'intellectuelle et doit, avant tout, procurer du plaisir.

NOS FORMULES DÉGUSTATION

Le Hannong bar propose de nombreuses formules de dégustation sous des angles et thématiques très variés. En voici quelques exemples :

Durée : de 1h à 2h en fonction du nombre de vins dégustés et du nombre de personnes
Prix : à partir de 15 € par personne

LES QUATRE CÉPAGES NOBLES D'ALSACE

Venez découvrir les cépages qui font la renommée internationale de cette grande région de blancs !

- > Muscat Vieilles Vignes 2004 - Domaine Brand
- > Riesling Grand Cru Wiebelsberg 2005 - Domaine Gresser
- > Pinot Gris Kefferberg 2003 - Domaine Brand
- > Gewurztraminer Giltzberg 2008 - Domaine Roland Schmitt

LE KEFFERBERG DANS TOUS SES ÉTATS

Un domaine, un terroir et la magie des cépages... une dégustation qui permet d'explorer l'incidence du sol sur différents cépages.

- > Riesling Kefferberg 2003 - Domaine Brand
- > Pinot Gris Kefferberg 2003 - Domaine Brand
- > Kefferberg 2002 - Vin issu de co-plantations - Domaine Brand
- > Gewurztraminer Vendanges tardives 2005 - Domaine Brand

LA FRANCE EN QUATRE CÉPAGES

D'inombrables cépages constituent le vignoble français. Découvrez quatre d'entre eux parmi les plus utilisés en France !

- > Le Sauvignon Blanc - Sud-Ouest
- > Le Chardonnay - Bourgogne
- > Le Pinot Noir - Alsace
- > Le Merlot - Bordeaux

ACCORDS METS & VINS

Quincy 2009, Jean-Michel Sorbe
Toast de Puligny St-Pierre, amande et miel d'accacia

Vouvray 2004, Lemaire Fournier
Ardi Gasna et chutney de mangue au poivre de Penja

Riesling Kefferberg 2003, Domaine Brand
Terrine de St-Jacques et guacamole

St-Chinian, le Laouzil, Domaine de Navarre
Toast de Cecina et betteraves, orange et coriandre

Mercury 2004, La Framboisière, Domaine Faiveley
Tataki de bœuf et purée de potiron

Chinon 2001, la Roche, Domaine Lenoir
Magret de canard fumé et raifort, sauce soja

