NOUVELLE RGCCB 2018 = *inscriptions internet*
***sur* www.rgccb.fr**
avec paiement en ligne

La bonne façon d'éviter la contrainte de l'inscription au départ

Nous avons voulu le millésime 2018 long en bouche !

La Randonnée des Grands-Crus et Climats de Bourgogne (RGCCB) fête sa 33e édition sous le signe de l'*ambition* et du *renouveau*.
Notre volonté a été d'effacer pour mieux reconstruire tout en tirant le meilleur parti de notre expérience et de notre histoire.
Résultat : une randonnée pour tous, ambitieuse, généreuse et festive pour mieux vous faire connaître notre belle région au meilleur moment, celui des vendanges.
Bonne route et bon chemin à tous.

Gérard BONNETÊTE
Président

CYCLO-RANDONNÉE : 4 parcours pour effectuer la grande traversée du vignoble.

VTT : 2 tracés dans les vignes, les bois et les sentiers pour découvrir pleinement la région.

DÉPART : Maison de Marsannay-la-Côte

RETOUR : Village gourmand près de l'arrivée MOREY-SAINT-DENIS
Stands producteurs régionaux : jambon persillé, fromages, moutarde, viticulteurs vous ferons découvrir leur produits.

Retours libres vers Marsannay-la-Côte

TARIFS ENGAGEMENTS :

Adultes FFCT : **6** €
Adultes autres : **8** €
Moins 18 ans FFCT : **Gratuit**
Moins 18 ans autres : **4** €

Inscription au départ possible avec majoration de 1 €

Un village exposant festif près de l'arrivée :

MOREY-SAINT-DENIS

Morey-Saint-Denis, situé à 17 km de Dijon et à 7 km au nord de Nuits-Saint-Georges, sur la route des Grands-Crus entre Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny le long de la côte de Nuits, est un village touristique et viticole de 700 âmes.
Les vins de Morey-St-Denis sont des vins de longue garde (10 à 20 ans et plus pour les exceptions selon millésime), très colorés, puissants, aux arômes et saveurs intenses évoquant entre autres le cassis, cerise, musc, réglisse...
Leur puissance s'associe avec une cuisine corsée et élaborée : gibiers, viande rouge grillée, gigot de mouton, bœuf bourguignon, civet de lapin, coq au vin, fromages puissants. La noblesse dans la gastronomie...
Et en plus, offert à chaque participant : sac cadeaux, assiette de spécialités locales accompagnée d'un verre de nectar régional. Récompenses coupes, challenges, tombola avec de nombreux lots, poids en vin d'un cyclo, vin d'honneur à tous les participants présents.