



## Wine School « Accords mets-vins pour les fêtes »

Monday  
**11**  
DECEMBER



20H00 To 22H 00 | 80,00 € per person/



**Durée du cours :** 2 heures

**Prix :** 80€

Animé par **Bruce Auxéméry**

Les fêtes approchent et vous hésitez encore sur le choix du menu et des vins qui l'accompagneront.

Les conseils divulgués lors de cette dégustation vous seront d'une aide précieuse pour tous vos prochains dîners. Vous apprendrez les secrets du service et de la préparation du vin, qu'il soit effervescent, blanc, rouge ou liquoreux, et apprendrez les règles d'or pour les marier avec vos menus de fête.

**Objectif du cours :**

- comprendre les règles des accords mets-vins
- maîtriser l'équilibre des textures, des saveurs et des arômes
- jouer avec les accords mets-vins en inventant des menus
- maîtriser le service du vin : matériel, aération, température, conservation

**Dégustation :**

5 vins issus de notre sélection et choisis en fonction du thème de la séance seront dégustés le jour même, accompagnés de bouchées réalisées par notre Chef.

Exemple de vins dégustés (donnés à titre indicatif) :

**Vin 1 :** Domaine Vacheron Sancerre blanc 2015

**Vin 2 :** Domaine Robert Denogent, Pouilly-Fuissé La Croix 2014

**Vin 3 :** Château Gaillard Clos de Cuminaille 2014

**Vin 4 :** Sélection Legrand Saint-Emilion 2011

**Vin 5 :** Domaine François Chidaine Les Tuffeaux 2015

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 [info@caves-legrand.com](mailto:info@caves-legrand.com)

## Wine School « Accords mets-vins pour les fêtes »

Monday  
**11**  
DECEMBER



20H00 To 22H 00 | 80,00 € per person/

Chaque participant a la possibilité, en fin de cours, d'acheter les vins dégustés avec une remise exceptionnelle de 10%.

### Support pédagogique :

Une fiche de dégustation ainsi qu'un résumé du cours reprenant les notions essentielles abordées et le lexique des termes utilisés vous sont remis en début de cours.

Une recette concoctée par notre Chef vous sera également remise avec quelques suggestions d'accords mets-vins.

### Conditions de réservations :

Afin de vous réserver le meilleur accueil, une réservation est obligatoire. Cette réservation sera rendue définitive à réception de votre règlement.

Pour valider votre inscription, une confirmation par email vous sera envoyée\*\*

Les groupes de travail sont limités à 20 personnes maximum afin de privilégier la qualité des échanges.\*

Les cours débutent à **20 heures précises** et se déroulent au Salon Lucien Legrand, 7/11 Galerie Vivienne  
Entrée recommandée par le 4, rue des Petits Champs

*\* dans le cas où le nombre d'inscrit serait inférieur à 6 personnes nous nous réserverions le droit de reporter la dégustation à une date ultérieure.*

*\*\* La totalité du montant de l'inscription sera due en cas d'annulation à moins de 48h ouvrables de la date du cours.*