



## Tuesday Tasting « Bois et vins, mystères et secrets »

Tuesday  
**06**  
OCTOBER



20H00 | 110,00 € per person/



Percez les secrets du vieillissement en fûts de chêne au cours d'une dégustation hors du commun. Découvrez comment l'alchimie entre le vin, le bois et l'air ambiant opère pour renforcer les qualités intrinsèques du vin.

A Bordeaux comme dans d'autres régions viticoles, l'élevage en fûts de chêne est une tradition ancestrale. De nombreux vigneron le considèrent comme une étape essentielle pour la maturation qualitative des vins.

La tonnellerie Taransaud, fondée en 1932, est devenue en moins d'un siècle le leader « haut de gamme » de la tonnellerie française grâce à un savoir-faire artisanal et une sélection intransigeante des bois dans les plus belles forêts françaises.

Si les fûts de chêne confèrent aux vins structure, tanins, longueur et complexité, ils doivent avant tout révéler leur identité dans le plus grand respect du fruit.

De la sélection des bois à la durée de l'élevage, en passant par le vieillissement naturel des merrains et leur type de chauffe, comprenez l'influence de l'élevage en fûts de chêne sur les vins grâce au précieux savoir d'Henri de Pracomtal, Président Directeur Général de Taransaud Tonnellerie.

### MENU

Bouchée apéritive

1er Temps

L'origine des bois : chêne français, américain, hongrois

*Sur fûts* : Château Beaumont 2014

*Millésime comparatif* : Château Beaumont 2012

Langue de veau longuement mijotée, sauce gribiche et herbes folles

2ème Temps

Le vieillissement naturel des merrains : fûts de 12, 24 et 36 mois

*Sur fûts* : Château Branaire Ducru 2013

[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)



## Tuesday Tasting « Bois et vins, mystères et secrets »

Tuesday  
**06**  
OCTOBER



20H00 | 110,00 € per person/

*Millésime comparatif* : Château Branaire Ducru 2003  
Le maquereau fumé, purée de châtaignes et beurre de soja

3ème Temps  
La chauffe, mystère de la tonnellerie : medium, forte et grande chauffe

*Sur fûts* : Château Lafon Rochet 2014

*Millésime comparatif* : Château Lafon Rochet 2012  
Le pigeon fermier, le filet rôti et la cuisse confite, sauce grenade

4ème Temps  
Fût unique Taransaud : Fût d'exception T5  
*Sur fûts* : Château Pichon Baron 2011 comparé à l'assemblage final  
Comté "Août 2013" affiné par Bernard Anthony, pâte de coing

**Tarif** : 110 €

Les **Dégustations du Mardi** ont lieu au Salon Lucien Legrand, 7/11 Galerie Vivienne à 20 heures.  
Entrée recommandée par le 4, rue des Petits Champs Paris 11ème.

Réservation par email : [degustation@caves-legrand.com](mailto:degustation@caves-legrand.com)

Réservation par téléphone : **01.42.60.07.12**

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