



## Tuesday Tasting Cécile Tremblay - Côte de Nuits

Tuesday  
**02**  
DECEMBER



20H00 | 180,00 € per person/



Etoile montante du vignoble bourguignon, **Cécile Tremblay** cultive ses 4 hectares de vignes comme un jardin. Le domaine dispose d'une dizaine d'appellations parmi lesquels deux Grands Crus -**Echezeaux** **du Dessus** et **Chapelle Chambertin** - dont **Cécile** a à cœur de respecter les sols et préserver le terroir. Dès son arrivée au domaine en 2003, elle s'oriente vers la viticulture biologique avec la biodynamie comme but ultime. Le fruit est la base de tout son travail. Ainsi elle nous livre des vins à son image : élégants, frais, humbles et avec beaucoup de caractère. Une dégustation qui vous promet un grand moment !

### Menu :

#### 1er temps

Bourgogne 2011

Gougères

#### 2ème temps

Vosne Romanée 2010 (magnum)

Vosne Romanée 2009 (jéroboam)

Oignon de Roscoff, crème légère de parmesan et fines tranches de magret de canard fumé

#### 3ème temps

Chambolle Musigny 1er Cru Les Feusselottes 2011

Chambolle Musigny Les Feusselottes 2010

Roulade de veau façon saltimbocca farcie de champignons

#### 4ème temps

Chapelle Chambertin 2011 (magnum)

Chapelle Chambertin 2010 (magnum)

Chapelle Chambertin 2008

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



## Tuesday Tasting Cécile Tremblay - Côte de Nuits

Tuesday  
**02**  
DECEMBER



20H00 | 180,00 € per person/

Pièce de cerf rôti, choux noir de Toscane et jus de cacao corsé

5ème temps

Le Fondant Baulois

En présence de **Cécile Tremblay**.

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)

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)