



Wine School

« Découverte d'une région viticole : Beaujolais »

Monday
21
NOVEMBER



20H00 | 60,00 € per person/



Durée du cours : 2 heures

Prix : 60€

Animé par **Bruce Auxéméry**

Le Beaujolais est riche de 10 crus de caractère, injustement négligés (Morgon, Moulin-à-vent, Fleurie...) dont la diversité et la qualité sont encore trop souvent méconnues.

L'encépagement mélange le Gamay, en rouge et un peu de Chardonnay en blanc. Le Gamay est indigène au Beaujolais et parfaitement adapté aux coteaux granitiques et au climat continental assez doux de la zone. Dans les crus, il donne des vins élégants, frais, au fruité éclatant et gourmand, souples mais étonnamment structurés... Des équilibres uniques à la croisée des vins de Bourgogne et de ceux du Rhône Nord.

Objectifs du cours :

- comprendre le style et les spécificités de cette région viticole
- comprendre les notions de terroir, de viticulture, de vinification, de crus et de classement

Dégustation :

6 vins issus de notre sélection et choisis en fonction du thème de la séance seront dégustés le jour même.

Exemple de vins dégustés (donnés à titre indicatif) :

Vin 1 : Château Thivin - Beaujolais Villages "Marguerite" 2014

Vin 2 : Domaine du Vissoux - Fleurie "Poncié" 2014

Vin 3 : Château Thivin, Côte-de-Brouilly "Clos Bertrand" 2014

Vin 4 : Domaine Jean Foillard, Morgon "Cuvée Corcelette" 2014

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

Monday
21
NOVEMBER



20H00 | 60,00 € per person/

Vin 5 : Domaine Jules Desjournes, Fleurie « Chapelle des Bois » 2010

La dégustation est accompagnée d'une assiette de charcuterie et fromages artisanaux.

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, un résumé du cours reprenant les notions essentielles abordées et un lexique des termes techniques vous sont remis en début de cours.

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.*