

Monday
24
APRIL



20H00 | 60,00 € per person/



Durée du cours : 2 heures

Prix : 60€

La Bourgogne est l'un des vignobles les plus anciens de France et indéniablement l'un des plus prestigieux. On trouve sur ses terres une myriade de terroirs mythiques (La Romanée-Conti, Le Montrachet...). Long de 150 km, le vignoble bourguignon offre des vins aux styles variés qui ont tous en commun l'élégance et le parfum. Berceau du pinot noir et du chardonnay, il leur donne une expression incomparable et variée selon les zones et les crus.

Plongez au coeur de la Bourgogne et de ces vins généreux, complexes à l'élégance incomparable !

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 :

Vous dégusterez 5 vins issus de notre sélection et choisis en fonction du thème de la séance.

La dégustation est accompagnée de produits artisanaux d'exception.

Exemple de vins dégustés (donnés à titre indicatif) :

Vin 1 - Domaine Billaud Simon, Chablis Tête d'or 2013

Vin 2 - Domaine Robert Denogent, Saint Véran "Les Pommards" 2013

Vin 3 - Domaine de La Ferté, Givry rouge 2014

Vin 4 - Domaine Tolleot-Beaut, Chorey-les-Beaunes rouge 2012

Monday
24
APRIL



20H00 | 60,00 € per person/

Vin 5 - Domaine Sylvie Esmonin - Côtes de Nuits-Villages 2014

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.

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 réserverons 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.*