



## Wine School

« Découverte d'une région viticole : Champagne »

Monday  
**22**  
JANUARY



20H00 To 22H 00 | 80,00 € per person/



**Durée du cours :** 2 heures

**Prix :** 80€

Animé par **Bruce Auxéméry**

Symbole de raffinement et d'élégance, le champagne est le vin effervescent le plus célèbre au monde. Si la réputation des vins de Champagne n'est plus à faire, le terroir dont ils sont issus reste mal connu. Vignoble le plus septentrional de France, il tire sa richesse et sa typicité de ses conditions climatiques compliquées, de son sous-sol calcaire et de son implantation en coteaux aux vertus drainantes. Répartie en quatre zones (Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Côte des Bars), la Champagne donne la part belle aux cépages chardonnay, pinot noir et pinot meunier.

**Ne manquez pas cette dégustation qui mettra tous vos sens en effervescence !**

**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 :**

5 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 :** Champagne Sélection Legrand - Cuvée Extra Brut

**Vin 2 :** Champagne Pol Roger, Brut Réserve

**Vin 3 :** Champagne Alain Henry Brut

**Vin 4 :** Champagne Vesselle Oeil de Perdrix

**Vin 5 :** Champagne Diebolt Vallois Brut Blanc de Blancs 2008

[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)

Monday  
22  
JANUARY



20H00 To 22H 00 | 80,00 € per person/

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.*