



## Tuesday Tasting Etude des terroirs : le Piémont

Tuesday  
**29**  
SEPTEMBER



20H00 | 90,00 € per person/



Le Piémont est l'un des plus prestigieux vignobles italiens. Aux frontières de la France et de la Suisse, il est bordé par les Alpes et les Apennins. Il tire son nom de cette position géographique « au pied des monts ».

Préservées de l'influence méditerranéenne, dans un climat froid et tempéré, les vignes y trouvent une terre propice à la fraîcheur et à la longévité des vins.

La région dispose du plus grand nombre d'appellations - dont les célèbres Barolo et Barbaresco dans le Sud - et de la plus forte concentration de vins classés.

Les cépages autochtones tels que le nebbiolo, le dolcetto, le barbera et le freisa y règnent en maîtres et offrent une grande diversité de vins.

Avec ce dîner-dégustation pensé pour sublimer la puissance du Barbaresco, le fruité du Barbera d'Alba, le velouté du Barolo et la rondeur du Dolcetto, nous vous offrons un voyage gustatif avec quelques-uns des plus grands vigneron piémontais.

### Vins dégustés :

Dolcetto d'Alba 2013 Sandrone  
Dolcetto d'Alba 2013 Roagna  
Barbera d'Alba 2012 Sottimano  
Langhe Nebbiolo 2010 Sottimano  
Langhe rosso 2009 Roagna  
Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2011 Sandrone  
Barolo Castiglione 2011 Vietti

Barbaresco Pajoré 2009 Sottimano

Dîner-dégustation animé par **Jean-Emmanuel Simond**.

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)