



Wine School

Fórmula «Champagnes de Vignerons»

Tuesday
22
DECEMBER



13H00 To 16H00 | 220,00 € per person/



Preço : 220 euros/ pessoa

Duração : 2 horas

Número de vinhos degustados : 5 champagnes

Menu harmonizado : aperitivos e « amuse-bouches », frios, foie gras, patês e terrines, salmão defumado, saladas, queijos, pães e sobremesa

Objetivos :

O objetivo do curso é apresentar a face « secreta » da região da Champagne, a partir da degustação dos chamados « champagnes de vigneron », crus vinificados por verdadeiros artesãos, onde a personalidade do homem não se impõe à marca do «terroir ». São champagnes excepcionais, feitos por pequenos produtores e cuja produção é, na maioria das vezes, confidencial. Vinhos raros como os champagnes de Selse, os crus de Jérôme Prevost.

Programa :

O curso será estruturado em três partes :

- 1) Noções de vinificação e discussão sobre o conceito de terroir
- 2) Técnicas de análise dos vinhos : exame visual, olfativo e gustativo
- 3) Degustação prática e comparativa

Vinhos que serão degustados* :

Diebolt Vallois, Blanc des Blancs
Pierre Péters, Brut
Jérôme Prevost, La Closerie, Les Béguines
Jacques Selse, L'Initial
Egly-Ouriet, Brut Rosé

**A casa se reserva o direito de modificar os vinhos propostos em função da disponibilidade de cada um.*

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