



Wine School

Fórmula : Grands Blancs de France

Friday
23
JUNE



13H00 To 15H 30 | 180,00 € per person/



Preço : 180 euros/pessoa

Duração : 2h30 horas

Número de vinhos degustados : 6 vinhos brancos

Menu harmonizado* :

Para começar : Gougère de queijo emmental ; Enroladinhos de Cécina (presunto de boi defumado) com creme de parmesão

Frios : Saucisson sec ; Rillettes e Terrine ao vinho de Vouvray ; quadrinhos de foie-gras com speculoos (biscoito de especiarias)

Peixes: Salmão defumado ; Rillettes de langostim com trufa

Legumes e saladas : Salada crocante de endívia

Queijos e pães: Comté Millésimé, Fourme d'Ambert, Ossau-Iraty, Rigote de Condrieu

Sobremesa : Gateau de amêndoas e limão

Objetivos :

O objetivo deste curso é dar a cada participante a ideia mais ampla possível das especificidades e particularidades dos vinhedos franceses a partir da degustação de alguns dos maiores vinhos brancos do país. Os

curso são acompanhados de um menu harmonizado (que substitue um almoço ou jantar) e de material fornecido pela Legrand. É uma degustação excepcional, tanto pela seleção dos vinhos, quanto pela qualidade do menu proposto e pelo local privilegiado. A Legrand esta instalada na Galerie Vivienne. Tombada pelo patrimônio histórico, é uma das mais bonitas e charmosas passagens de Paris. Somente a decoração e o local já valem a visita !

O curso será estruturado em três partes :

- 1) Discussão sobre o conceito de terroir, apresentação das principais regiões produtoras na França e sistema de classificação dos vinhos franceses (como ler uma etiqueta ?).
- 2) Técnicas de análise dos vinhos : exame visual, olfativo e

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

Wine School

Fórmula : Grands Blancs de France

Friday
23
JUNE



13H00 To 15H 30 | 180,00 € per person/

gustativo e degustação prática de 3 vinhos às cegas
3) Degustação dos outros vinhos e discussão sobre os vinhos degustados

Vinhos que serão degustados* :

Bourgogne : Billaud Simon, Chablis Grand Cru, Les Preuses, 2012

Bourgogne : Domaine Henri Boillot, Pulligny Montrachet 1er Cru, Les Perrières, 2011

Rhône : Condrieu 2012, Gangloff

Alsace : Riesling, Herrenweg, 2011 Zind Humbrecht

Pouilly Fumé : Daguenaud, Pur Sang 2011

Languedoc-Roussillon : Bandol, Tempier, Bandol blanc 2013

*A casa se reserva o direito de modificar o menu e os vinhos propostos em função da disponibilidade de cada um e da estação do ano.