



## Wine School

### Fórmula Prestige : Grands Crus de France

Friday  
09  
JUNE



13H00 To 16H00 | 220,00 € per person/



**Preço :** 220 euros/pessoa

**Duração :** 3 horas

**Número de vinhos degustados :** 1 champagne + 5 vinhos tintos

**Menu harmonizado\* :**

Para começar : Gougère de queijo emmental, foies gras aux spéculos (biscoito de especiarias)

Carnes e Frios : Saucisson, Coppa, Rillettes ao vinho de Vouvray, Roulés de Cécina (enroladinhos de presunto de boi defumado) com creme de parmesão

Legumes e saladas : Salada Forestière (batata e funghi com azeite de trufa)

Queijos e pães : Comté Millésimé, Saint Nectaire, Brie de Meaux,

Sobremesa : Fondant de chocolate ou gâteau aux amandes

**Objetivos :**

O objetivo 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 crus do país, originários de produtores e regiões emblemáticas. Os cursos 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 está 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 ?)

[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)

Friday  
09  
JUNE



13H00 To 16H 00 | 220,00 € per person/

- 2) Técnicas de análise dos vinhos : exame visual, olfativo e gustativo e degustação prática de 3 vinhos às cegas
- 3) Degustação dos outros vinhos e discussão sobre os vinhos degustados

**Vinhos que serão degustados\*** : 1 champagne + 5 vinhos  
Champagne, Bollinger Grand Année 2005  
Rhône, Domaine Jean Michel Gerin, Côte Rotie, Grandes Places 2012  
Loire, Domaine du Bel Air, Bourgueil, Clos Nouveau 2009  
Bourgogne, Domaine Geantet Pansiot, Chambolle Musigny 1er Cru, Les Feuselottes, 2012  
Bordeaux, Château Lafite-Rothschild, Pauillac, Carruades de Lafite 2008  
Languedoc, Domaine Peyre Rose, Coteaux du Languedoc Clos des Cistes, 2005

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