



Wine School Fórmula «Vins de Vignerons»

Wednesday
23
SEPTEMBER



13H00 To 16H00 | 180,00 € per person/



Preço : 180 euros/ pessoa

Duração : 3 horas

Número de vinhos degustados : 1 champagne + 5 vinhos

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

Objetivos :

O objetivo desse curso é apresentar a face « secreta » dos vinhedos franceses, a partir da degustação dos chamados vinhos de « vigneron », crus vinificados por verdadeiros artesãos, onde a personalidade do homem não se impõe à marca do « terroir ». São vinhos de qualidade, ao mesmo tempo únicos e específicos de cada região produtora.

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 de 5 vinhos e 1 champagne

Vinhos que serão degustados* :

Champagne: Jacquesson 737

Rhône: Crozes-Hermitage 2012, Domaine des Lises

Loire : Saumur Champigny, Roches Neuves, Terres Chaudes 2012

Bourgogne : Côtes de Nuits Villages 2009, Jayer Gilles

Bordeaux : Roc des Cambes 2006

Languedoc-Roussillon/Provence/ Corse : Bandol, Domaine Tempier 2011

*A casa se reserva o direito de modificar os vinhos propostos

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 «Vins de Vignerons»

Wednesday
23
SEPTEMBER



13H00 To 16H 00 | 180,00 € per person/

em função da diponibilidade 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