



## Wine School

### Formule d'exception : Grands Blancs de France

Friday  
**02**  
DECEMBER



18H00 To 21H00 | 180,00 € per person/



**Preço :** 180 euros/pessoa

**Duração :** 3 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

[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  
02  
DECEMBER



18H00 To 21H00 | 180,00 € per person/

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 gustativo e degustação prática de 3 vinhos às cegas

3) Degustação dos outros vinhos e discussão sobre os vinhos degustados

**Vinhos que serão degustados\* :**

Loire, Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Pur Sang 2011

Bourgogne, Chablis Grand Cru, Billaud-Simon, Les Preuses, 2010

Bourgogne, Meursault, Ente, Clos des Ambres 2011

Rhône, Condrieu, Georges Vernay, Côte de Vernon, 2006

Alsace, Riesling, Herrenweg, 2010 Zind Humbrecht

Bordeaux, Pessac Léognan, Smith Haut Lafite, 2008

*\*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.*