



Tuesday Tasting Stéphane Derenoncourt

Tuesday
19
JANUARY



20H00 | 120,00 € per person/



Vigneron consultant de renommée internationale, **Stéphane Derenoncourt** conseille les plus grands domaines viticoles de Bordeaux et du monde entier avec pour mission de « *mettre en lumière tous les terroirs* ».

De la Rive Droite à la Rive Gauche, de la France à la Syrie en passant par les États-Unis, son ambition est de faire de grands vins qui reflètent un lieu et un sol plutôt qu'une signature.

Aujourd'hui, il aspire aussi à faire connaître ce qu'il appelle son « domaine pilote », un vignoble de 10 hectares acquis en 1999 et situé à Sainte-Colombe au sud de l'appellation Côtes-de-Castillon.

Secondé par sa femme Christine, il applique au **Domaine de l'A** les méthodes qu'il encourage ailleurs -inspirées par l'agriculture biologique et la biodynamie-, dans une recherche de finesse aromatique, de soyeux de la texture et d'équilibre.

Bien plus que la découverte de grands vins, cette dégustation vous invite à la rencontre d'un homme et de sa philosophie du vin.

Vins dégustés :

Château Clarisse Vieilles Vignes - Puisseguin Saint Emilion 2013

Château Canon Péresse - Canon Fonsac 2012

Falafels de lentilles corail, condiment tomates

Château Poujeaux - Moulis 2009

Château Talbot - 4ème Grand Cru Classé de Saint Julien 2010

Château Les Carmes Haut-Brion - Pessac Léognan 2010

Onglet de veau poêlé, carottes déclinées de plusieurs façons, condiment aigre-doux

Domaine de l'A - Côtes de Castillon 2012

Domaine de l'A - Côtes de Castillon 2010

Domaine de l'A - Côtes de Castillon 2009

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



Tuesday Tasting
Stéphane Derenoncourt

Tuesday
19
JANUARY



20H00 | 120,00 € per person/

Merlu de Saint-Jean de Luz, sauce vin jaune aux champignons et fregola sarda

Domaine de Bargylus - Vin de Syrie 2008

Domaine de Bargylus blanc - Vin de Syrie 2010

Crème de châtaignes, poire pochée et noix de pécan caramélisées

Dîner-dégustation en présence de **Stéphane Derenoncourt**

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