



Les Dégustations du Mardi « Bois et vins, mystères et secrets » avec la Tonnellerie Taransaud

Mardi
06
OCTOBRE



20H00 | 110,00 € TTC / pers.



Percez les secrets du vieillissement en fûts de chêne au cours d'une dégustation hors du commun. Découvrez comment l'alchimie entre le vin, le bois et l'air ambiant opère pour renforcer les qualités intrinsèques du vin.

A Bordeaux comme dans d'autres régions viticoles, l'élevage en fûts de chêne est une tradition ancestrale. De nombreux vigneron le considèrent comme une étape essentielle pour la maturation qualitative des vins.

La tonnellerie **Taransaud**, fondée en 1932, est devenue en moins d'un siècle le leader « haut de gamme » de la tonnellerie française grâce à un savoir-faire artisanal et une sélection intransigeante des bois dans les plus belles forêts françaises.

Si les fûts de chêne confèrent aux vins structure, tanins, longueur et complexité, ils doivent avant tout révéler leur identité dans le plus grand respect du fruit.

De la sélection des bois à la durée de l'élevage, en passant par le vieillissement naturel des merrains et leur type de chauffe, comprenez l'influence de l'élevage en fûts de chêne sur les vins grâce au précieux savoir d'Henri de Pracomtal, Président Directeur Général de Taransaud Tonnellerie.

MENU

Bouchée apéritive

1er Temps

L'origine des bois : chêne français, américain, hongrois

Sur fûts : Château Beaumont 2014

Millésime comparatif : Château Beaumont 2012

Langue de veau longuement mijotée, sauce gribiche et herbes folles

2ème Temps

Le vieillissement naturel des merrains : fûts de 12, 24 et 36 mois

Sur fûts : Château Branaire Ducru 2013

Millésime comparatif : Château Branaire Ducru 2003

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



Les Dégustations du Mardi « Bois et vins, mystères et secrets » avec la Tonnellerie Taransaud

Mardi
06
OCTOBRE



20H00 | 110,00 € TTC / pers.

Le maquereau fumé, purée de châtaignes et beurre de soja

3ème Temps

La chauffe, mystère de la tonnellerie : medium, forte et grande chauffe

Sur fûts : Château Lafon Rochet 2014

Millésime comparatif : Château Lafon Rochet 2012

Le pigeon fermier, le filet rôti et la cuisse confite, sauce grenade

4ème Temps

Fût unique Taransaud : Fût d'exception T5

Sur fûts : Château Pichon Baron 2011 comparé à l'assemblage final

Comté "Août 2013" affiné par Bernard Anthony, pâte de coing

Tarif : 110 €

Les **Dégustations du Mardi** ont lieu au Salon Lucien Legrand, 7/11 Galerie Vivienne à 20 heures.

Entrée recommandée par le 4, rue des Petits Champs Paris 11ème.

Réservation par email : degustation@caves-legrand.com

Réservation par téléphone : **01.42.60.07.12**

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