



Les Dégustations du Mardi Cécile Tremblay - Côte de Nuits

Mardi
02
DECEMBRE



20H00 | 180,00 € TTC / pers.



Etoile montante du vignoble bourguignon, **Cécile Tremblay** cultive ses 4 hectares de vignes comme un jardin. Situé en Côte de Nuits, le domaine dispose d'une dizaine d'appellations parmi lesquels deux Grands Crus -**Echezeaux du Dessus** et **Chapelle Chambertin**- dont **Cécile** a à coeur de respecter les sols et préserver le terroir. Dès son arrivée au domaine en 2003, elle s'oriente vers la viticulture biologique avec la biodynamie comme but ultime. Le fruit est la base de tout son travail. Ainsi elle nous livre des vins à son image : élégants, frais, humbles et avec beaucoup de caractère. Une dégustation qui vous promet un grand moment !

Menu :

1er temps

Bourgogne 2011

Gougères

2ème temps

Vosne Romanée 2010 (magnum)

Vosne Romanée 2009 (jéroboam)

Oignon de Roscoff, crème légère de parmesan et fines tranches de magret de canard fumé

3ème temps

Chambolle Musigny 1er Cru Les Feusselottes 2011

Chambolle Musigny Les Feusselottes 2010

Roulade de veau façon saltimbocca farcie de champignons

4ème temps

Chapelle Chambertin 2011 (magnum)

Chapelle Chambertin 2010 (magnum)

Chapelle Chambertin 2008

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 Cécile Tremblay - Côte de Nuits

Mardi
02
DECEMBRE



20H00 | 180,00 € TTC / pers.

Pièce de cerf rôti, choux noir de Toscane et jus de cacao corsé

5ème temps

Le Fondant Baulois

En présence de **Cécile Tremblay**.

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