

Lundi
23
NOVEMBRE



20H00 | 60,00 € TTC / pers.



Durée du cours : 2 heures

Prix : 60€

Animé par **Bruce Auxéméry**

Le Beaujolais est riche de 10 crus de caractère, injustement négligés (Morgon, Moulin-à-vent, Fleurie...). Ce cours vise à vous révéler la diversité et la qualité dont est capable ce vignoble.

L'encépagement mélange le Gamay, en rouge et un peu de Chardonnay en blanc. Le Gamay est indigène au Beaujolais et parfaitement adapté aux coteaux granitiques et au climat continental assez doux de la zone. Dans les crus, il donne des vins élégants, frais au fruité éclatant et gourmand, souples mais parfois étonnamment structurés... Des équilibres uniques à la croisée des vins de Bourgogne et de ceux du Rhône Nord.

Objectifs du cours :

- comprendre le style et les spécificités de cette région viticole
- comprendre les notions de terroir, de viticulture, de vinification, de crus et de classement

Dégustation :

6 vins issus de notre sélection et choisis en fonction du thème de la séance seront dégustés le jour même.

Exemple de vins dégustés (donnés à titre indicatif) :

Vin 1 : Domaine du Vissoux, Beaujolais blanc 2014

Vin 2 : Domaine du Vissoux, Beaujolais Village rouge « Coeur de Vendanges Vignes Centenaires » 2013

Vin 3 : Domaine du Vissoux, Fleurie « Les Garants » 2012

Vin 4 : Château Thivin, Côte-de-Brouilly "Zaccharie" 2012

Vin 5 : Domaine Jean Foillard, Morgon "Côte du Py" 2013

Vin 6 : Domaine Jules Desjournes, Fleurie « Les Moriers » 2010

Lundi
23
NOVEMBRE



20H00 | 60,00 € TTC / pers.

La dégustation est accompagnée d'une assiette de charcuterie et fromages artisanaux.

Chaque participant a la possibilité, en fin de cours, d'acheter les vins dégustés avec une remise exceptionnelle de 10%.

Support pédagogique :

Une fiche de dégustation, un résumé du cours reprenant les notions essentielles abordées et un lexique des termes techniques vous sont remis en début de cours.

Conditions de réservations :

Afin de vous réserver le meilleur accueil, une réservation est obligatoire. Cette réservation sera rendue définitive à réception de votre règlement.

Pour valider votre inscription, une confirmation par email vous sera envoyée**

Les groupes de travail sont limités à 20 personnes maximum afin de privilégier la qualité des échanges.*

Les cours débutent à **20 heures précises** et se déroulent au Salon Lucien Legrand, 7/11 Galerie Vivienne
Entrée recommandée par le 4, rue des Petits Champs.

** dans le cas où le nombre d'inscrit serait inférieur à 6 personnes nous nous réserverions le droit de reporter la dégustation à une date ultérieure.*

*** La totalité du montant de l'inscription sera due en cas d'annulation à moins de 48h ouvrables de la date du cours.*