



L'École du Vin

« Découverte d'une région viticole : Champagne »

Lundi
22
JANVIER



20H00 À 22H00 | 80,00 € TTC / pers.



Durée du cours : 2 heures

Prix : 80€

Animé par **Bruce Auxéméry**

Symbole de raffinement et d'élégance, le champagne est le vin effervescent le plus célèbre au monde. Si la réputation des vins de Champagne n'est plus à faire, le terroir dont ils sont issus reste mal connu. Vignoble le plus septentrional de France, il tire sa richesse et sa typicité de ses conditions climatiques compliquées, de son sous-sol calcaire et de son implantation en coteaux aux vertus drainantes. Répartie en quatre zones (Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Côte des Bars), la Champagne donne la part belle aux cépages chardonnay, pinot noir et pinot meunier.

Ne manquez pas cette dégustation qui mettra tous vos sens en effervescence

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 :

5 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 : Champagne Sélection Legrand - Cuvée Extra Brut

Vin 2 : Champagne Pol Roger, Brut Réserve

Vin 3 : Champagne Alain Henry Brut

Vin 4 : Champagne Vesselle Oeil de Perdrix

Vin 5 : Champagne Diebolt-Vallois Brut Blanc de Blancs 2008

La dégustation est accompagnée d'une assiette de charcuterie

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

Lundi
22
JANVIER



20H00 À 22H00 | 80,00 € TTC / pers.

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 réserverons 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.*