



L'École du Vin

« Découverte d'une région viticole : Loire »

Lundi
11
AVRIL



20H00 | 60,00 € TTC / pers.



Durée du cours : 2 heures

Prix : 60€

Animé par **Bruce Auxéméry**

Troisième région viticole Française par la taille, la Vallée de la Loire est inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Délimitée en quatre régions de production (Pays Nantais, Anjou, Touraine et Centre) elle s'étend sur 800km de route touristique, faisant d'elle la route la plus longue des vignobles de France et certainement la plus variée. De cette diversité naissent des vins variés qui ont en commun : fraîcheur, parfum et finesse. Des qualités que nous vous invitons à découvrir lors de cette dégustation passionnante.

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 Gérard Boulay, Sancerre blanc 2014

Vin 2 : Domaine François Chidaine, Montlouis « Le Clos du Breuil » 2013

Vin 3 : Domaine Thibault Boudignon, Anjou blanc « A Française » 2013

Vin 4 : Domaine Henry Pellé, Menetou-Salon rouge « Morogues » 2013

Vin 5 : Domaine Charles Joguet, Chinon rouge « Clos de la Dioterie » 2011

Vin 6 : Domaine de la Motte, Coteaux-du-Layon 2013

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

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



L'École du Vin

« Découverte d'une région viticole : Loire »

Lundi

11

AVRIL



20H00 | 60,00 € TTC / pers.

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.*

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