



L'École du Vin

« Découverte d'une région viticole : Rhône »

Lundi
12
MARS



20H00 À 22H00 | 60,00 € TTC / pers.



Durée du cours : 2 heures

Prix : 60€

Animé par **Bruce Auxéméry**

L'histoire du Rhône est celle d'un vignoble entièrement façonné par l'homme et par 2000 ans d'histoire. Les Romains ont construit les terrasses, y ont planté des vignes et ont ainsi créé le cadre exceptionnel et unique de cette région. Les vins sont le prolongement de ce cadre idyllique. Entre le Rhône Nord et le Rhône Sud, vingt-trois cépages peuvent entrer dans leur composition tels la syrah et le grenache pour les rouges et le viognier et la marsanne pour les blancs.

Le Rhône Septentrional et le Rhône Méridional proposent des styles très différents, en rouge comme en blanc, le premier se distinguant par sa finesse et le second par sa puissance.

Nous vous invitons à découvrir cette diversité et ce qui fait toute l'originalité des vins du Rhône.

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 : Domaine de la Réméjeanne Les Arbusiers blanc 2015

Vin 2 : Domaine Yves Cuilleron, Saint-Joseph blanc « Lyseras

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
12
MARS



20H00 À 22H00 | 60,00 € TTC / pers.

» 2015

Vin 3 : Domaine Combier Cuvée L 2014

Vin 4 : Domaine Clape Côtes du Rhône 2014

Vin 5 : Clos des Papes Le Petit Vin d'Avril VDT

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.*