



## Les Dégustations du Mardi Domaine Arnaud Ente - Bourgogne

Mardi  
**04**  
JUILLET



20H00 | 240,00 € TTC / pers.



Son nom circule de plus en plus dans les cercles d'amateurs de vin. Surtout depuis qu'il a été consacré « Homme de l'année 2012 » par le guide Bettane et Desseauve.

Vigneron à Meursault, Arnaud Ente est l'étoile montante de la Bourgogne. Il cultive ses 4 hectares de vignes comme un jardin avec l'aide de sa femme Marie-Odile, de son fils Pierre et deux salariés.<

Il élabore une gamme de vins blancs exceptionnelle guidé dans son travail et ses vinifications par la recherche de l'équilibre, la précision et la tension. La production confidentielle de ses vins en fait l'un des vignerons les plus prisés de la Bourgogne.

En présence de **Pierre Ente**.

### Menu:

Bourgogne Blanc 2013

~

Meursault 2013

Meursault Les Petits Charrons 2013

Meursault Clos des Ambres 2013

*Mini tartare de poisson et coquillage, pêche blanche et vinaigrette sureau*

~

Meursault La Sève du Clos 2013

Meursault Premier Cru Goutte d'Or 2013

*Salade de seiche et fenouil, condiment citron*

~

Volnay Santenots du Milieu Premier Cru 2013

[www.caves-legrand.com](http://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](mailto:info@caves-legrand.com)

## Les Dégustations du Mardi Domaine Arnaud Ente - Bourgogne

Mardi  
**04**  
JUILLET



20H00 | 240,00 € TTC / pers.

*Filet de pigeon de Mesquer , fruits noirs et jus léger*

~

Meursault 2007 (en magnum)  
Puligny Montrachet Premier Cru Les Referts 2007 (en magnum)  
Meursault Premier Cru Goutte d'Or 2008 (en magnum)

*Cuisse de volaille, oignons confits, bisque de crustacé et ventrèche de Porc noir*

~

Meursault Les Petits Charrons 2006 (en magnum)

*Fromage affiné par Bernard Antony*

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](mailto:degustation@caves-legrand.com)  
Réservation par téléphone : **01.42.60.07.12**