



Les Dégustations du Mardi Domaine Sauzet - Puligny-Montrachet

Mardi
14
AVRIL



20H00 | 170,00 € TTC / pers.



Pour la **famille Boudot**, le nom **Sauzet** résonne comme un hommage au chardonnay.

Etienne Sauzet a fondé le domaine éponyme à Puligny-Montrachet dans la première moitié du XXème siècle grâce à quelques vignes reçues en héritage. A sa mort en 1975, il laisse le domaine à sa petite-fille **Jeanine** et son mari **Gérard Boudot**.

Depuis le millésime 2000, leur fille **Emilie** travaille à leurs côtés suivie par son mari **Benoit Riffault** deux ans plus tard. Ensemble, ils prennent soin d'un vignoble de 10 hectares répartis sur les communes de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, sur des appellations réputées en Grands Crus et Premiers Crus. Leur travail s'effectue dans une philosophie à l'écoute du végétal et une approche très classique des vinifications et de l'élevage devant s'adapter à chaque millésime. Au fil des ans, le domaine est ainsi devenu une référence parmi les vins blancs de Bourgogne.

Véritable ode au chardonnay, les vins du **domaine Sauzet** sauront vous charmer par leur grande finesse et leur élégance.

En présence de **Gérard Boudot**.

Menu

1er temps :

- Puligny-Montrachet 2013
- Gougères

2ème temps :

- Puligny-Montrachet 1er Cru "Champ Gain" 2013
 - Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Perrières" 2013
 - Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Combettes" 2013
- Mozzarella Treccia di Buffala, jambon Noir de Bigorre, noisettes du Piémont

3ème temps :

- Bâtard-Montrachet Grand Cru 2013

www.caves-legrand.com

Les Dégustations du Mardi Domaine Sauzet - Puligny-Montrachet

Mardi
14
AVRIL



20H00 | 170,00 € TTC / pers.

Homard bleu de Bretagne, petits pois et asperges en salade

4ème temps :

- Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Combettes" 2011
- Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Combettes" 2010
- Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Combettes" 2009
- Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Combettes" 2007
- Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Combettes" 2005

Sauté de rable de lapin, artichaut poivrade et citron confit

5ème temps :

- Chevalier-Montrachet Grand Cru 2003
- Comté "août 2013" affiné par Bernard Anthony et beurre abricot amande.

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

Réservation par téléphone : **01.42.60.07.12**