



## L'École du Vin

### Fórmula : Grands Blancs de France

Mercredi

13

AVRIL



13H00 À 16H00 | 180,00 € TTC / pers.



**Preço :** 180 euros/pessoa

**Duração :** 3 horas

**Número de vinhos degustados :** 6 vinhos brancos

#### **Menu harmonizado\* :**

Para começar : Gougère de queijo emmental ; Enroladinhos de Cécina (presunto de boi defumado) com creme de parmesão

Frios : Saucisson sec ; Rillettes e Terrine ao vinho de Vouvray ; quadrinhos de foie-gras com speculoos (biscoito de especiarias)

Peixes: Salmão defumado ; Rillettes de langostim com trufa

Legumes e saladas : Salada crocante de endívia

Queijos e pães: Comté Millésimé, Fourme d'Ambert, Ossau-Iraty, Rigote de Condrieu

Sobremesa : Gateau de amêndoas e limão

#### **Objetivos :**

O objetivo deste curso é dar a cada participante a ideia mais ampla possível das especificidades e particularidades dos vinhedos franceses a partir da degustação de alguns dos maiores vinhos brancos do país. Os

curso são acompanhados de um menu harmonizado (que substitue um almoço ou jantar) e de material fornecido pela Legrand. É uma degustação excepcional, tanto pela seleção dos vinhos, quanto pela qualidade do menu proposto e pelo local privilegiado. A Legrand esta instalada na Galerie Vivienne. Tombada pelo patrimônio histórico, é uma das mais bonitas e charmosas passagens de Paris. Somente a decoração e o local já valem a visita !

#### **O curso será estruturado em três partes :**

1) Discussão sobre o conceito de terroir, apresentação das principais regiões produtoras na França e sistema de classificação dos vinhos franceses (como ler uma etiqueta ?).

[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)

## L'École du Vin

### Fórmula : Grands Blancs de France

Mercredi

13  
AVRIL



13H00 À 16H00 | 180,00 € TTC / pers.

- 2) Técnicas de análise dos vinhos : exame visual, olfativo e gustativo e degustação prática de 3 vinhos às cegas
- 3) Degustação dos outros vinhos e discussão sobre os vinhos degustados

#### **Vinhos que serão degustados\* :**

Loire, Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Pur Sang 2011  
Bourgogne, Chablis Grand Cru, Billaud-Simon, Les Preuses, 2010  
Bourgogne, Meursault, Ente, Clos des Ambres 2011  
Rhône, Condrieu, Georges Vernay, Côte de Vernon, 2006  
Alsace, Riesling, Herrenweg, 2010 Zind Humbrecht  
Bordeaux, Pessac Léognan, Smith Haut Lafite, 2008

*\*A casa se reserva o direito de modificar o menu e os vinhos propostos em função da diponibilidade de cada um e da estação do ano.*