



L'École du Vin Fórmula « Grands Crus de France »

Mercredi
18
NOVEMBRE



13H00 À 16H00 | 250,00 € TTC / pers.



Preço : 250 euros/pessoa

Duração : 3 horas

Número de vinhos degustados : 1 champagne + 5 vinhos

Menu harmonizado : aperitivos e « amuse-bouches », frios, foie gras, patês e terrines, saladas, queijos, pães e sobremesa

Objetivos :

O objetivo 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 crus do país, originários de produtores e regiões emblemáticas, como Margaux, em Bordeaux, Côte Rotie, no Vale do Rhône ou, ainda, Gevrey-Chambertin, na Bourgogne.

O curso será estruturado em três partes :

- 1) Noções de vinificação e discussão sobre o conceito de terroir
- 2) Técnicas de análise dos vinhos : exame visual, olfativo e gustativo
- 3) Degustação de 5 vinhos e 1 champagne

Vinhos que serão degustados* : 1 champagne + 5 vinhos

Champagne : Bollinger Grand Année 2004

Rhône : Côte Rotie, Jean-Michel Gerin, Grandes Places 2010

Loire : Saumur Champigny, Guiberteau, Arboises 2010

Bourgogne : Gevrey Chambertin, Denis Mortet, 1er Cru Les Champeaux 2007

Bordeaux : Pauillac, Les Carruades de Lafite 2006

Languedoc-Roussillon : VDP Pays de l'Hérault, Grange des Pères 2011

*A casa se reserva o direito de modificar os vinhos propostos em função da disponibilidade de cada um

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