



## L'École du Vin

### Fórmula Prestige « Grands Crus de France »

Vendredi

11

MARS



19H00 À 22H00 | 220,00 € TTC / pers.



**Preço :** 220 euros/pessoa

**Duração :** 3 horas

**Número de vinhos degustados :** 1 champagne + 5 vinhos tintos

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

Para começar : Gougère de queijo emmental, foies gras aux spéculos (biscoito de especiarias)

Carnes e Frios : Saucisson, Coppa, Rillettes ao vinho de Vouvray, Roulés de Cécina (enroladinhos de presunto de boi defumado) com creme de parmesão

Legumes e saladas : Salada Forestière (batata e funghi com azeite de trufa)

Queijos e pães : Comté Millésimé, Saint Nectaire, Brie de Meaux,

Sobremesa : Fondant de chocolate ou gâteau aux amandes

#### **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. Os cursos 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 está 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)

Vendredi

11

MARS



19H00 À 22H00 | 220,00 € 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\* : 1 champagne + 5 vinhos**

Champagne, Bollinger Grand Année 2004

Rhône, Domaine Jean Michel Gerin, Côte Rotie, Grandes Places 2012

Loire, Domaine du Bel Air, Bourgueil, Clos Nouveau 2009

Bourgogne, Domaine Duband, Charmes Chambertin, 2010

Bordeaux, Château Lafite-Rothschild, Pauillac, Carruades de Lafite 2006

Languedoc, Domaine Peyre Rose, Coteaux du Languedoc Clos des Cistes, 2005

*\*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.*