



L'École du Vin Fórmula «Les Blancs de France»

Mercredi
02
MARS



13H00 À 16H00 | 220,00 € TTC / pers.



Preço : 220 euros/ pessoa

Duração : 3 horas

Número de vinhos degustados : 6 vinhos

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

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.

Programa :

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 prática

Vinhos que serão degustados* :

Bourgogne : Chablis Grand Cru, Les Preuses 2006, Billaud-Simon ; Meursault, Ente, Clos des Ambres 2011
Rhône : Condrieu 2012, Gangloff
Alsace : Riesling Heimbouurg 2008, Zind Humbrecht
Loire : Sancerre, Daguenau, Pur Sang 2010
Provence, Languedoc-Roussillon : Bandol, Pibarnon blanc 2011

*A casa se reserva o direito de modificar os vinhos propostos em função da diponibilidade 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