



L'École du Vin

Fórmula : Vins de Vigneron

Vendredi
20
MAI



19H00 À 22H00 | 120,00 € TTC / pers.



Preço : 120 euros/pessoa

Duração : 2h30 horas

Número de vinhos degustados : 5 vinhos tintos e brancos

Menu harmonizado : saucisson, coppa, terrine au vouvray, queijos e pães

Objetivos :

O objetivo desse curso é apresentar a face « secreta » dos vinhedos franceses, a partir da degustação dos chamados vinhos de « vigneron », crus vinificados por verdadeiros artesãos, onde a personalidade do homem não se impõe à marca do « terroir ». São vinhos de qualidade, ao mesmo tempo únicos e específicos de cada região produtora.

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 ?)
- 2) Técnicas de análise dos vinhos : exame visual, olfativo e gustativo e degustação prática dos brancos e tintos à cegas
- 3) Discussão sobre os vinhos degustados

Vinhos que serão degustados* :

Tintos :

Bourgogne, Marssanay, Denis Mortet, Logeroies 2013
Bordeaux, Saint-Emilion Grand Cru, Château La Fleur, 2009
Rhône, Vins de France, Yves Cuilleron, Ripa Sinistra, 2013

Brancos :

Rhône, Condrieu, Domaine André Perret, 2012
Bourgogne, Montagny 1er Cru, Domaine Lorenzon, Les Truffières 2012

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



L'École du Vin

Fórmula : Vins de Vigneron

Vendredi

20
MAI



19H00 À 22H00 | 120,00 € TTC / pers.

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

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