



L'École du Vin

Fórmula : Vins de Vigneron

Vendredi
10
MARS



13H00 À 15H00 | 120,00 € TTC / pers.



Preço : 120 euros/pessoa

Duração : 2 horas

Número de vinhos degustados : 5 vinhos tintos

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 :

Champagne Jacquesson 738, Brut

Crozes Hermitage, Domaine des Lises, Equis, 2014

Savigny 1er Cru, Domaine Marechal, Les Lavières, 2014

Bordeaux, Medoc, Potensac, 2012

Bandol, Tempier, 2012

*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