



## L'École du Vin Fórmula «Vins de Vignerons»

Vendredi  
**17**  
JUILLET



19H00 À 22H00 | 180,00 € TTC / pers.



**Preço :** 180 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 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.

### 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 de 5 vinhos e 1 champagne

### Vinhos que serão degustados\* :

Champagne: Jacquesson 737

Rhône: Crozes-Hermitage 2012, Domaine des Lises

Loire : Saumur Champigny, Roches Neuves, Terres Chaudes 2012

Bourgogne : Côtes de Nuits Villages 2009, Jayer Gilles

Bordeaux : Roc des Cambes 2006

Languedoc-Roussillon/Provence/ Corse : Bandol, Domaine Tempier 2011

\*A casa se reserva o direito de modificar os vinhos propostos

[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)



## L'École du Vin Fórmula «Vins de Vignerons»

Vendredi  
**17**  
JUILLET



19H00 À 22H 00 | 180,00 € TTC / pers.

em função da diponibilidade de cada um.

[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)