



## L'École du Vin

« Les accords mets et vins, sommellerie »

Lundi  
14  
MARS



20H00 | 80,00 € TTC / pers.



**Durée du cours :** 2 heures

**Prix :** 80€

Animé par **Bruce Auxéméry**

L'accord parfait est celui qui sublime à la fois le met et le vin. Le premier ne devant pas éclipser l'autre et inversement. Marier les plats et les vins est un art subtil qui répond à des règles simples dont nous vous révélerons les secrets au cours de cette dégustation.

Vous apprendrez également tout ce qu'il faut savoir sur le service du vin (matériel, températures...).

**Objectif du cours :**

- comprendre les règles des accords mets-vins
- maîtriser l'équilibre des textures, des saveurs et des arômes
- jouer avec les accords mets-vins en inventant des menus
- maîtriser le service du vin : matériel, aération, température, conservation

**Dégustation :**

5 vins issus de notre sélection et choisis en fonction du thème de la séance seront dégustés accompagnés de bouchées réalisées par notre Chef.

*Exemple de vins dégustés (donnés à titre indicatif) :*

**Vin 1 :** Champagne Legrand extra brut

**Vin 2 :** Domaine François Chidaine, Montlouis « Le Clos du Breuil » 2013

**Vin 3 :** Domaine Philippe Alliet, Chinon rouge « Vieilles Vignes » 2010

**Vin 4 :** Domaine Pierre Vaisse, Coteaux-du-Languedoc rouge « Le Galibou du Russe » 2011

**Vin 5 :** Vieux millésime surprise !

Chaque participant a la possibilité, en fin de cours, d'acheter les vins dégustés avec une remise exceptionnelle de 10%.

[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)

Lundi  
**14**  
MARS



20H00 | 80,00 € TTC / pers.

#### Support pédagogique :

Une fiche de dégustation ainsi qu'un résumé du cours reprenant les notions essentielles abordées vous sont remis en début de cours.

#### Conditions de réservations :

Afin de vous réserver le meilleur accueil, une réservation est obligatoire. Cette réservation sera rendue définitive à réception de votre règlement.

Pour valider votre inscription, une confirmation par email vous sera envoyée\*\*

Les groupes de travail sont limités à 20 personnes maximum afin de privilégier la qualité des échanges.\*

Les cours débutent à **20 heures précises** et se déroulent au Salon Lucien Legrand, 7/11 Galerie Vivienne  
Entrée recommandée par le 4, rue des Petits Champs

*\* dans le cas où le nombre d'inscrit serait inférieur à 6 personnes nous nous réserverions le droit de reporter la dégustation à une date ultérieure.*

*\*\* La totalité du montant de l'inscription sera due en cas d'annulation à moins de 48h ouvrables de la date du cours.*