



L'École du Vin

« Les accords mets et vins, sommellerie »

Lundi
09
MAI



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 Vaïsse, 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%.

Support pédagogique :

www.caves-legrand.com

Lundi

09

MAI



20H00 | 80,00 € TTC / pers.

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.*