



L'École du Vin

« Les accords Vins et fromages »

Lundi
04
JUILLET



20H00 | 80,00 € TTC / pers.



Durée du cours : 2 heures

Prix : 80€

Animé par **Bruce Auxéméry**

Le fromage tient une place essentielle dans la gastronomie française. Accordé subtilement avec le vin, il procure des émotions extraordinaires. Nous vous confierons tous les secrets de cet accord à ne pas négliger, quitte à bousculer les idées reçues !

Objectif du cours :

- connaître les règles d'or pour accorder vins et fromages et éviter les pièges
- comprendre les bases de la fabrication des fromages, les grandes régions, les grandes familles et leur saisonnalité
- savoir accorder les fromages en fonction de la saison

Dégustation :

5 vins issus de notre sélection et choisis en fonction du thème de la séance seront dégustés.

Exemple de vins dégustés (donnés à titre indicatif) :

Vin 1 : Domaine Vacheron, Sancerre blanc 2013

Fromage chèvre cendré

Vin 2 : Domaine Héritiers des Comtes Lafon, Mâcon Milly Lamartine blanc 2012

Croute fleurie

Vin 3 : Domaine André Perret, Condrieu « Coteaux de Chery » 2012

Croute lavée broyée et Croute lavée

Vin 4 : Domaine François Villard, Saint-Joseph rouge « Mairlant » 2012

Brebis pâte pressée

Vin 5 : Château Louis, Saint-Emilion Grand Cru « La Réserve de Louis » 2010

Pâte pressée long affinage

Vin 6 : Domaine Antoine Arena, Muscat du Cap Corse 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

Lundi
04
JUILLET



20H00 | 80,00 € TTC / pers.

Pâte persillée

Chaque vin sera accompagné d'un fromage affiné par Marie Quatrehomme et Bernard Antony.

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

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.*