

Pétillants Champagnes

Robe Grenat - Givry (71)

Déguster suppose une utilisation égale de vos 5 sens. D'abord la robe (claire, foncée..), sans oublier les jambes. Ensuite, le parfum (floral ou fruité...). Puis faites tourner et virevolter sans laisser tomber. Restent l'ouïe pour partager vos sensations et enfin le goût, promesse tenue ou bien surprise à laquelle vous ne vous attendiez pas. Mais ne vous méprenez pas, ce dont nous venons de parler... c'est de Champagne !!!

Samedi 6 décembre départ à 19H00 de Chalon
Samedi 13 décembre départ à 18H45 du Creusot

Champagnes !!!

Pour l'amateur de vins, la dégustation d'un champagne va paraître légèrement différente de celle d'un vin tranquille car les bulles viennent perturber nos protocoles habituels. Pourtant le Champagne est un vin comme les autres.

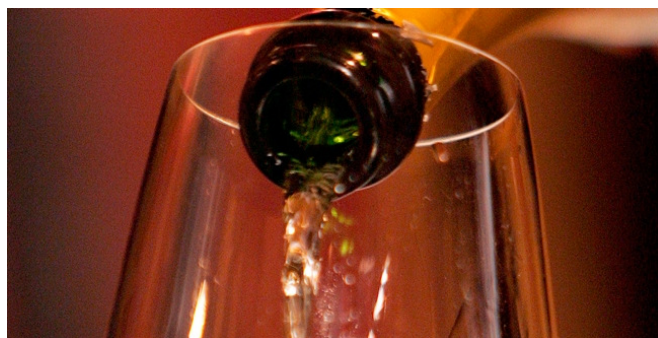
On le produit à partir des cépages Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier principalement.

Au cours de cette soirée, sera abordée l'élaboration des Champagnes (vin de base, seconde fermentation en bouteille, affinage sur latte, dégorgement, dosage ...).

Les notions de 1^{er} Cru, Grand Cru, Blanc de Blancs, Brut, extra Brut, demi-sec vous seront révélées....

Enfin comment choisir un bon Champagne (sans forcément se ruiner) et avec quels mets en profiter au mieux...

- Présentation de la région viticole de Champagne ;
- La méthode d'élaboration des Champagnes ;
- La dégustation des Champagnes : caractéristiques des vins et mots pour les décrire ;
- Les différents types de Champagnes et conseil d'accord avec les mets ;
- Dégustation commentée de 6 Champagnes sélectionnés ;
- Accompagnements.



Prix : € / personne

Transfert en taxi sur Givry + formation + vins et accompagnements inclus + votre soutien à Agir Ensemble (+ 0,15 € mini). Coût réel : 78 €

Pour une meilleure organisation, merci de préciser à l'inscription si vous souhaitez venir en taxi ou par vos propres moyens.