



• MONTRACHET DEGUSTATION •

Edition Limitée

Sensation Vin vous propose un cours d'œnologie consacré aux plus grands vins blancs de Bourgogne au cœur de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Il est suivi d'une dégustation de prestige des cinq grands crus et de cinq premiers crus des deux villages.

Au sud de la Côte de Beaune, Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet sont à l'origine des plus grands vins blancs secs (sans sucre) du monde. Au-delà du mythique Montrachet Grand Cru, pénétrez au cœur des grands crus Chevalier-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Bâtard-Montrachet et Criots-Bâtard-Montrachet.

Avec « Montrachet Dégustation », plongez au cœur des plus grands terroirs de chardonnay en Bourgogne. Vous comprendrez pourquoi le monde entier considère que la plus belle expression du chardonnay est ici, en Bourgogne.

/ CONNAISSANCES

Les villages de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet : chiffres-clés, particularités, parcelles, vins, grands crus...

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

Révision des grands principes de dégustation : aspect visuel, aspect olfactif, aspect gustatif

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 vins blancs autour du Montrachet, avec 5 premiers crus et 5 grands crus

Liste des vins dégustés :

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Les Caillerets 2017 Domaine René Lequin
Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Morgeot Clos Pitois 2013 Domaine Roger Belland
Puligny-Montrachet 1^{er} cru les Folatières 2017 Domaine Guillemand Clerc
Puligny-Montrachet 1^{er} cru Clavoillon 2016 Domaines Leflaive ...

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



Puligny-Montrachet 1^{er} cru Les Combettes 2015 Domaine Jacques Prieur
Montrachet Grand Cru 2014 Domaine Marc Colin
Chevalier-Montrachet Grand Cru 2016 Domaine Jean Chartron
Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2017 Domaine Leflaive
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2017 Domaine René Lequin
Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2012 Domaine Roger Belland

/ QUAND

Les dimanches 03 mai, 20 septembre, 29 novembre 2020, de 10h à 13h.
Autres dates, autres horaires : n'hésitez pas à nous contacter pour organiser votre cours d'œnologie personnalisé.

/ PRIX

275 € par personne
Cours limité à 9 personnes

Vous ne verrez plus le vin comme avant.