



## • PURE DEGUSTATION •

---

Le cours « Pure Dégustation » vous invite à une (re)découverte des vins rouges de Bourgogne.

Du dimanche au vendredi, à 17 heures, terminez votre après-midi dans une ambiance décontractée pour une analyse de 2 heures consacrée au cépage emblématique de notre région : le pinot noir.

Autour de notre table de dégustation, nous évoquons dans un premier temps l'ensemble des connaissances œnologiques et viticoles nécessaires à une bonne compréhension des vins rouges de Bourgogne.

Puis nous abordons la méthodologie de dégustation, appliquée spécifiquement aux vins rouges. Le cours s'achève sur une dégustation à l'aveugle de 8 vins rouges : des vins de la Côte de Nuits, de la Côte de Beaune et de la Côte Chalonnaise. Au-delà d'une diversité géographique, la sélection des vins vous permettra de comparer la complexité gustative entre des appellations villages, des premiers crus et grand cru.

### / CONNAISSANCES

Les chiffres clés des vins rouges de Bourgogne, les cépages, la géographie viticole, les AOC, la lecture d'étiquettes...

### / APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

La méthodologie de dégustation appliquée aux vins rouges en 3 étapes : visuel, olfactif, gustatif

### / LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 8 vins rouges.

Les vins dégustés sont issus de la Côte de Nuits, Côte de Beaune et Côte Chalonnaise avec une sélection d'appellations villages, premiers crus et un grand cru.

...

*Vous ne verrez plus le vin comme avant.*



**Exemple de vins dégustés :**

**Vins rouges :** Vosne Romanée 2016 – Givry 1<sup>er</sup> cru Clos Jus 2018 – Aloxe Corton Clos de la Boulotte 2017 – Clos Vougeot Grand Cru 2017 – Pommard les Noizons 2006 – Mercurey 1<sup>er</sup> cru Les Vasées 2018 – Gevrey-Chambertin 1<sup>re</sup> cru les Combottes 2013 – Volnay 1<sup>er</sup> cru Les Carelles Sous la Chapelle 2011

**/ QUAND**

Tous les jours (*sauf samedi*), à 17h00 (*durée : 2h*)

**/ PRIX**

65 € TTC par personne  
Cours limité à 6 personnes

*Vous ne verrez plus le vin comme avant.*