



## • SENSATION GRANDS CRUS •

Les samedis, de 16h00 à 19h00, Sensation Vin vous propose une expérience unique entièrement dédiée à ce qui fait la renommée des vins de Bourgogne, ses Grands Crus. Le cours d'œnologie se concentre sur les 33 Grands Crus du vignoble bourguignon.

A l'aide de cartes détaillées, nous vous emmenons en voyage à la découverte de parcelles et climats d'exception du Chablisien, de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. Nous abordons également les différents paramètres liés aux grands crus.

Après avoir brièvement passé en revue les techniques et gestuelles de la dégustation, nous vous proposons une dégustation de prestige ! Vous dégustez à l'aveugle 10 des 33 Grands Crus bourguignons parmi lesquels 7 vins rouges et 3 vins blancs. C'est l'occasion unique de tester, d'analyser en profondeur les arômes et saveurs, de comprendre la complexité du nez d'un Clos des Lambrays, de plonger ses yeux dans la robe intense d'un Clos de Vougeot ou d'admirer la longueur en bouche d'un Corton Grand Cru !

Ce cours d'œnologie et de dégustation est recommandé aux amateurs de vins ayant déjà quelques notions d'œnologie.

### / CONNAISSANCES

Les 33 grands crus, leur situation, leurs particularités...  
Les règles de production des grands crus.

### / APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

Révision des grands principes de dégustation

### LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 grands crus

#### Exemple de vins dégustés :

**Vins blancs** : Chablis Grand Cru Les Clos 2021 - Corton Charlemagne Grand Cru 2020  
Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2019

**Vins rouges** : Clos de la Roche Grand Cru 2015 - Bonnes Mares Grand Cru 2020 - Corton  
Clos des Maréchaudes Grand Cru 2017 - Clos de Vougeot Grand Cru 2019 - Clos des  
Lambrays Grand Cru 2014 - Echezeaux Grand Cru 2018 - Charmes Chambertin Grand Cru  
2021

### / QUAND

Samedi 16h00-19h00

Cours limité à 9 personnes

Nous pouvons également organiser votre cours, en format privé, du lundi au vendredi, à partir de 2 personnes.

*Vous ne verrez plus le vin comme avant.*