



• PURE DEGUSTATION •

Du lundi au vendredi, de 17h00 à 19h00, Sensation Vin vous invite à explorer 8 appellations emblématiques de la Bourgogne, dont la notoriété s'est construite sur plusieurs siècles. À travers Chablis, Gevrey-Chambertin, Clos de Vougeot, Aloxe-Corton, Corton-Charlemagne, Pommard, Meursault et Pouilly-Fuissé, nous vous proposons un véritable voyage à travers les grandes régions viticoles de Bourgogne, une belle façon de terminer votre après-midi ou de débiter votre soirée.

Chaque vin a été sélectionné pour illustrer l'identité d'une appellation et d'un terroir particulier. La dégustation se déroule à l'aveugle afin de concentrer toute l'attention sur les vins eux-mêmes.

Vous dégustez :

- 4 Premiers Crus
- 4 Grands Crus

Cette sélection associe prestige, diversité et représentativité afin d'offrir une lecture aussi complète que possible des grands vignobles de notre région.

/ CONNAISSANCES

Présentation des 8 appellations dégustées, localisation des terroirs, les grandes régions viticoles de Bourgogne, différences entre Premiers Crus et 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 8 vins.

Les vins dégustés sont issus du Chablisien, de la Côte de Nuits, Côte de Beaune et du Mâconnais.

Exemple de vins dégustés :

Vins rouges : Gevrey-Chambertin 1^{er} Bel Air 2017 – Corton Grand Cru Perrières 2019– Clos Vougeot Grand Cru 2020 – Pommard 1^{er} cru les Bertins 2018

Vins blancs : Chablis Grand Cru Bougros 2022 – Corton Charlemagne Grand Cru 2023 – Meursault 1^{er} cru Santenots 2018 – Pouilly-Fuissé 1^{er} cru Les Menetrières 2021

/ QUAND

Du lundi au vendredi, de 17h à 19h.

A partir de 2 personnes - Cours limité à 9 personnes

Vous ne verrez plus le vin comme avant.