



• PURE DEGUSTATION •

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

Du lundi 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 communales, 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 communales, premiers crus et un grand cru.

...

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



Exemple de vins dégustés :

Vins rouges : Gevrey-Chambertin 2018 – Givry 1^{er} cru Clos Jus 2020 – Aloxe Corton « Clos de la Boulotte » 2016 – Clos Vougeot Grand Cru 2016 – Pommard 1^{er} cru les Charmots 2015 – Mercurey « les Vaux » 2019 – Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru les Perrières 2015– Volnay 1^{er} cru Les Taillepieds 2017

/ QUAND

Du lundi au vendredi, à 17h00 (*durée : 2h*)

/ PRIX

70 € TTC par personne
Cours limité à 9 personnes



Vous ne verrez plus le vin comme avant.