



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Le "p'tit casse-croûte" du matin !

Dégustations

19 Août 2023

10h00 - 10 personnes maximum

60 € TTC /personne



Le "p'tit casse-croûte" du matin !

Accord de vins et charcuteries sur du bon pain frais, le rêve . .

Il est une vieille tradition dans les campagnes Françaises, celle de faire une petite pause le matin pour « casser la croûte » ; nous vous proposons de participer à cette tradition, dans les caves historiques de la Maison Joseph Drouhin du 13^{ème} siècle qui s'étendent sur 1 hectare.

Donnons-nous rendez-vous le 19 août 2023 à 10h00 !



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Déroulement :

10h00 présentation de la Maison Joseph Drouhin et visite des caves

10h45 « casse-croûte » avec 2 vins blancs et 4 vins rouges

-
Chablis 2020

Rillettes

Puligny-Montrachet 2020

Saucisson à l'ail

Vosne-Romanée 2017

Rosette

Gevrey-Chambertin 2018

Terrine de campagne

Nuits-Saint-Georges 2018

Pâté en croûte



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Pommard 2019

Jambon persillé

11h45 fin de l'événement

Informations pratiques :

Sur réservation uniquement

Langue : Français

Durée : de 10h00 à environ 11h45

Tarif : 60€par personne (paiement à la réservation)

L'évènement accueillera plusieurs personnes dans un maximum de 10 participants

Il ne s'agit nullement d'un déjeuner mais sachez que vous dégusterez environ 250g de charcuterie et 100g de pain par personne

Pour plus de renseignements et / ou pour réserver, merci de nous contacter en [*cliquant ici*](#)



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

