



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Visite et Dégustation VINS, PAINS et FROMAGES

Ateliers

20 Octobre 2020

10h00 - 8 personnes maximum

90 € TTC /personne



"Le Fromage constitue, avec le pain et le vin, la trinité de la table européenne" Michel Tournier.

Parce qu'il n'y a pas besoin d'occasion spéciale pour ouvrir une bonne bouteille, nous vous proposons de nous réunir autour de ce qui fait la fierté des Français: le vin, le pain et le fromage.

Après une visite commentée de nos caves du XIIIe et XVe, les plus anciennes de Beaune, nous dégusterons six vins accompagnés des fromages de la Maison renommée ALAIN HESS et les pains de la boulangerie BEYER.

Nous comptons sur vos papilles aiguisées pour confirmer (ou non !) les accords qui ont été déterminés par notre équipe. Cet événement sera l'opportunité de (re) découvrir le patrimoine gustatif Français !

Programme :

Nous vous donnons rendez-vous à l'Oenothèque pour commencer la visite qui durera environ 30 minutes suivie de la dégustation des six vins et fromages suivants:



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2017 accompagné d'un Clacbitou

Puligny-Montrachet 2018 accompagné d'un Chèvre Cendré

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Embazées" 2016 accompagné d'un Royal à la truffe (Brillat Savarin Truffé)

Beaune 1er Cru "Champimonts" Rouge 2016 accompagné d'un Délice de Pommard au son de Moutarde

Vosne Romanée 2016 accompagné d'un fromage de l'Abbaye de Cîteaux

Gevrey Chambertin 1er cru " Clos Prieur" 2016 accompagné d'un Trou du cru.

Le tout accompagné d'une sélection de pains spéciaux.

Informations pratiques :

Sur réservation auprès de l'Oenotheque, par téléphone au 03.80.24.84.05 ou par mail oenothèque@drouhin.com.

Minimum de 6 personnes.