

Dégustation de Amarone du Jeudi 25 novembre 2010

L'Amarone della Valpolicella, l'un des grands vins de la Vénétie, est élaborée en vin rouge sec à partir de raisins très sucrés et mis à sécher dans un local spécialement aménagé.

Nous irons à la découverte de ce vin d'une grande générosité au riche et complexe bouquet épicé, puissant et très recherché. Mais ce ne sera pas uniquement une simple visite de l'appellation, nous dégusterons quelques véritables flacons d'anthologies.

Viviani Casa Dei Bepi 2004 Amarone della Valpolicella

Speri Vigneto Monte Sant'Urbano 2005 Amarone Della Valpolicella

Masi Campolongo di Torbe 2004 Amarone della Valpolicella

Tedeschi Capitel Montolmi 2005 Amarone della Valpolicella

Dal Forno Vigneto Monte Lodoletta 2001 Amarone della Valpolicella

Quintarelli 2000 Amarone della Valpolicella

Animation : Charlotte Paessant - cpaessant@yahoo.fr

A retourner à Charlotte Paessant - 24; avenue de l'insurrection - 94400 Vitry sur Seine

Prix : 80 € pour les adhérents, 100 € pour les invités. 14 places.

Une priorité est accordée aux membres du Comité de Dégustation avec un bon à valoir des tests Que Choisir.

Chèque à l'ordre de Culture et Goût.

Date limite d'inscription : Vendredi 19 novembre 2010

Horaire : 18 h 00 à 19 h 15 (précises)

Lieu : Café Verlet - 256, rue Saint-Honoré - 75001 Paris. M° Palais-Royal ou Pyramides.

Précaution : Vous munir de deux verres à dégustation.

