

Dégustation-cours d'Eric Verdier

Matière sèche, minéralité et sensation tactile
dans le vin blanc : 5 crus de champagne

Vendredi 4 février 2011 - 18h
Café Verlet - 256, rue Saint Honoré - Paris 1^{er}

Champagne Franck Bonville grand cru blancs de blancs 2005
Champagne Danguin & fils 2005
Champagne Jacques Selosse grand cru blancs de blancs cuvée VO extra brut
Champagne Jacques Selosse grand cru blancs de blancs cuvée Initial
Champagne Jacques Selosse grand cru blancs de blancs millésime 1999

J'attire votre attention sur le caractère exceptionnel de cette dégustation avec 3 cuvées de Jacques Selosse dont la production constitue aujourd'hui la référence de l'appellation.



Dégustation réservée aux adhérents
Prix : 50 € - 14 places seulement

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 à adresser à Marc MIANNAY
Culture et Goût - 59, rue de la Convention - 78500 Sartrouville.

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

Lieu : Café Verlet

Précaution : Vous munir de deux verres à dégustation.