

# Corso Vini Francia

A partire da **Lunedì 09 Maggio 2016** .

Il ciclo di quattro incontri avrà cadenza settimanale

Costo totale **190€**

Costo lezione singola **60€**

Il corso sarà tenuto da un degustatore professionista.

Ogni lezione comincerà a partire dalle ore 21.10 ed avrà una durata di due ore e mezza circa. Prenderemo in considerazione le 4 più note aree di produzione, **Bordeaux, Bourgogne Alsazia&Loira e Champagne**. Parleremo di storia e territorio, vigne, vitigni e uve, metodi di vinificazione, cenni sulle Maison più rinomate e su quelle di nicchia, etc. Oltre alla parte teorica, ogni incontro prevede una parte pratica basata sulla degustazione e l'analisi di 5 vini differenti

Gli incontri si svolgeranno presso

**Enoteca Rossorubino,**

via Madama Cristina 21, Torino

Tel +39 011 6502183 - Email [info@rossorubino.net](mailto:info@rossorubino.net)

## DETTAGLI PROGRAMMA

### Lunedì 9 /05

#### **Bordeaux:**

Bordeaux Blanc Sec 2008 Le G de Chateau Giraud

Bordeaux Superieur 2011 Ch. Vieux Barrail

Saint-Emilio Grand Cru 2009 Ch. Paran Justice

Saint Estephe 2008 Ch. Haut Beausejour

Sauternes 2013 Ch. Fontebriade

### Lunedì 23 /05

#### **Alsazia & Loira :**

Muscat 2012 Willm

Pinot Grigio Réserve 2012 Trimbach

Muscadet de Sevre et Maine VV 2012 B. Cormerais

Pouilly Fumé Mosaïque 2014, P. Raimbault

Cabernet Sauvignon 2004 Clau de Nell

### Lunedì 16 /05

#### **Borgogna:**

Bourgogne HCN Bianco 2011, Naudin-Ferrand

Chablis Vieilles Vignes 2014, Hamelin

Gamay La cuvée Du Chat 2013, Chanudet

Chorey Les Beaune 2011, Tollot Beaut

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs, Marsigny

### Lunedì 30 /05

#### **Champagne :**

Blanc de Blancs Cuvée Amandine, Y. PrevotEAU

Brut Reserve, Louis Constant

Blanc de Noirs H. Chauvet

Brut Rosé Doyard Mahé

Demi-Sec Sadi Malot