



Proposition d'activité Séminaire : Dégustation animée

Elles se composent toutes de trois vins à déguster, commentées et animées par notre sommelier.

Dégustation n°1 20 €/personne

« Les fiefs du Cardinal »

Richelieu fut à l'époque Evêque de Luçon. Les Fiefs Vendéens obtiennent l'AOC sur les vendanges de cette année 2011. Laissez-vous surprendre...

AOVDQS Fiefs Vendéens Mareuil, Le Clos saint André, J. Mourat.
AOVDQS Fiefs Vendéens Brem, Reflets, Domaine Saint Nicolas, T. Michon
AOVDQS Fiefs Vendéens Vix, Val de Noir, Domaine de la Chaume, Chabirand

Dégustation n°2 27 €/personne

« Le Blanc au naturel »

Les Vins blancs dégustés sont issus de l'agriculture biologique et/ou biodynamique, de vigneron reconnus et précurseurs de la Bioviticulture dans leurs appellations.

AOVDQS Fiefs Vendéens Brem, Les Clous, Domaine Saint Nicolas, T. Michon
AOC Savennières, Les Vieux Clos, N. Joly
AOC Chassagne-Montrachet, J.M. Boillot

Dégustation n°3 35 €/personne

« A l'ombre des Grands Crus Classés »

Les Seconds vins des Grands Châteaux Bordelais sont souvent méconnus, mais sont très souvent de très jolis rapports qualité/prix qui profitent de la notoriété de leur Maison mère.

AOC Pessac Léognan, Les Hauts de Smith
2nd vin Château Smith Haut Lafite (Grand Cru Classé)
AOC Pauillac, Lacoste Borie,
2nd vin du Château Grand Puy Lacoste (2^e Grand Cru Classé 1855)
AOC Saint Julien, Clos du Marquis,
2nd vin du Château Léoville Las Cases (2^e Grand Cru Classé 1855)