



LA CLASSE DES GOURMETS

Cours de cuisine et d'œnologie

Programme des cours de sommellerie « Les Grands Crus d'exception » - 2H

Horaire : 17h00 à 19h00

Lieu : Restaurant l'Entracte – 35 Rue Saint-Jean du Pérot – 17000 La Rochelle

Descriptif : Cours de sommellerie

Découvrez et dégustez avec notre sommelier Benoit Alvarez, ces grands vins mythiques, Pomerol, Margaux, Krug... apprenez à reconnaître leurs arômes très caractéristiques grâce à la mallette des arômes, à utiliser les mots justes et savourer les accords mets et vins, avec les mises en bouches réalisées tout spécialement pour cette dégustation exceptionnelle.

Programme :

- ✓ **Les Intouchables Rouge**
St Emilion Clos Foutet 1999,
Chapelle Chambertin Domaine Mortet 2000,
Muntada Côte du Roussillon Domaine Gauby 1999
Vendredi 7 Octobre 2011 - Complet
Mardi 18 Octobre 2011 - Complet

- ✓ **Les Grands Crus de Champagne**
Billecart Salmon Nicolas François 1997
Veuve Cliquot Grande Dame 1993
Krug Grande Cuvée,
Vendredi 9 Décembre 2011

- ✓ **Les Intouchables Rouges « La Bourgogne »**
Méo Camuzet, Denis Mortet, Coche Dury
Vendredi 17 Février 2012 -

- ✓ **Les Intouchables Rouges « Le Sud de la France »**
Domaine Trevallon,
Domaine Gauby,
Château de Beaucastel
Vendredi 16 Mars 2012

Pour réserver votre cours de cuisine à La Classe des Gourmets, contactez Delphine au 05.46.31.15.20 ou par mail delphineurlet@gregorycoutanceau.com

Retrouvez toutes les idées-cadeaux de Grégory Coutanceau sur www.gregorycoutanceau.com