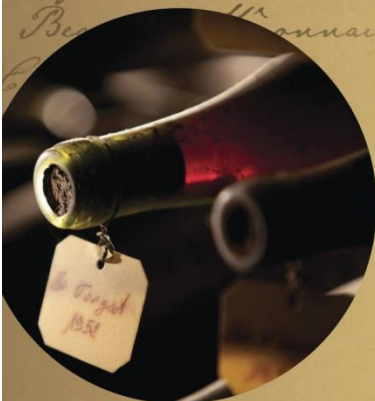
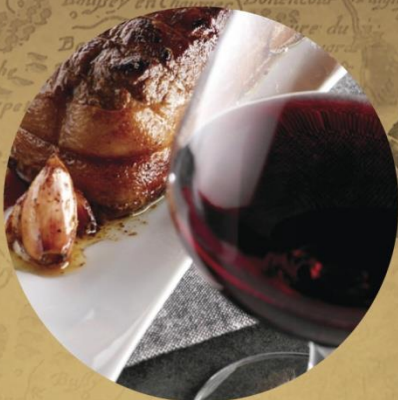




LES ATELIERS PROFESSIONNELS

Dégustation des vins de BOURGOGNE & harmonies culinaires



LUNDI & MARDI
7 ET 8 JUIN 2021



BOURGOGNES

PROGRAMME

LUNDI 7 JUIN 2021

DÉGUSTATION DES VINS DE BOURGOGNE ET HARMONIES CULINAIRES

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

9h30

RENDEZ-VOUS A L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE À BEAUNE

6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21200 BEAUNE

Accueil à l'école des Vins de Bourgogne par Delphine PETIT, Responsable Marketing & Communication France du BIVB, Brigitte HOUELINE, Directrice de l'Ecole des Vins de Bourgogne et un formateur de l'Ecole des Vins de Bourgogne.

Remise d'une documentation sur les vins de Bourgogne

9h45

LES DIFFÉRENTES FAMILLES DE VINS DE BOURGOGNE : ORIGINES ET EXPRESSIONS

Illustration des 8 familles par une dégustation commentée d'une sélection de vins blancs et rouges de Bourgogne, issus de la Cave de Prestige du BIVB.

13h00

DÉJEUNER AU RESTAURANT EN CÔTE DE BEAUNE

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

15h00

LECTURE DE PAYSAGE : LE TERROIR A L'ORIGINE DES DIFFÉRENTS STYLES DE VINS

16h00

RETOUR A L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Influence du millésime

- Notion de millésime
- Cycle végétatif
- Les derniers millésimes

Illustration par une dégustation commentée d'une sélection de vins blancs et rouges de Bourgogne sur plusieurs millésimes, issus de la Cave de Prestige du BIVB.

FIN DE LA JOURNÉE

18h30

- Soirée libre
- Nuit à l'hôtel, offerte par le BIVB



LES ATELIERS PROFESSIONNELS CONÇUS PAR L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE
CONTACT : Brigitte Houdeline - 6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21200 BEAUNE
TÉL : 03.80.26.35.10 E-MAIL : brigitte.houdeline@ecoledesvins-bourgogne.com
SITE OFFICIEL : www.ecoledesvins-bourgogne.com

PROGRAMME

MARDI 8 JUIN 2021

DÉGUSTATION DES VINS DE BOURGOGNE ET HARMONIES CULINAIRES

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

9h15

RENDEZ-VOUS A LA COMÉDIE DU VIN

12, boulevard Jules Ferry, 21200 BEAUNE

9h30

ATELIERS SUR LES HARMONIES CULINAIRES AVEC LES VINS DE BOURGOGNE LA RECHERCHE DES MEILLEURS ACCORDS

- Les grands fondamentaux des accords entre les mets et les vins de Bourgogne
- Illustration par une mise en situation avec 3 expériences sensorielles guidées, mettant en scène 3 préparations avec les vins (dégustation à l'aveugle)
- Echanges / Conclusion

12h30

DÉJEUNER LÉGER, SOUS FORME DE BUFFET, A LA COMEDIE DU VIN

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

Remise d'un certificat nominatif de l'Ecole des Vins de Bourgogne

14h30

RENDEZ-VOUS DANS UNE GRANDE MAISON BOURGUIGNONNE

En fonction du nombre d'inscrits, le groupe sera divisé en deux et réparti entre deux Maisons

- Présentation de la Maison
- Visite du site de production et/ou des caves
- Dégustation commentée d'une sélection de vins de Bourgogne

16h30

RETOUR A L'ECOLE DES VINS FIN DU SÉMINAIRE



ECOLE
DES VINS DE
BOURGOGNE

LES ATELIERS PROFESSIONNELS CONÇUS PAR L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

CONTACT : Brigitte Houdeline - 6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21200 BEAUNE

TÉL : 03.80.26.35.10 E-MAIL : brigitte.houdeline@ecoledesvins-bourgogne.com

SITE OFFICIEL : www.ecoledesvins-bourgogne.com