



Ateliers gourmands au Domaine 2020

1h30

DESCRIPTION

Vous aimez les bons petits plats et les bons vins. Vous souhaitez sublimer vos mets par le vin de Bourgogne adapté ?

A partir d'exercices pratiques, ludiques, et gourmands, l'Ecole des vins de Bourgogne vous initie aux accords mets et vins de Bourgogne.

Au fil des ateliers, vous découvrez le dernier millésime par une dégustation horizontale de 5 vins et vous exaltez vos papilles grâce à une dégustation de 5 autres vins accompagnés de leur mise en bouche. Cet atelier vous permettra de mieux comprendre les interactions en jeu entre les différents éléments.

PUBLIC CONCERNE

Cette expérience sensorielle et ludique est ouverte à tous les publics sans connaissance préalable sur la gastronomie, la cuisine et les vins de Bourgogne. Animation et encadrement du stage par un formateur spécialisé de l'Ecole des Vins et le domaine Coste-Caumartin à Pommard.

LIEU

Domaine Coste-Caumartin à Pommard.

DATE 2020

Le samedi 6 juin.

PRIX DE LA FORMATION

63 €uros / personne

PROGRAMME

9h45 : Accueil au Domaine Coste-Caumartin

10h00 : Atelier 1 - A la découverte d'un millésime

- Bourgogne Pinot Noir 2014
- Beaune 1^{er} Cru rouge « Les Chouacheux »
- Pommard 2014
- Pommard 1^{er} Cru « Les Fremiers » 2014
- Pommard 1^{er} Cru « Le Clos des Boucherottes »
- Monopole 2014

10h30 : Atelier 2 - A la découverte des associations mets et vins

- Bourgogne Chardonnay 2014
- Gougères
- Saint-Romain blanc « Sous le Château » 2014
- Jambon persillé
- Meursault 2011
- Saumon fumé
- Pommard 1^{er} Cru « Le Clos des Boucherottes »
- Monopole 2011
- Epoisses
- Pommard 1^{er} Cru « Les Fremiers » 2012
- Chocolat

11h10 : Atelier 3 - A la découverte des sens

Amertume, acidité, salé et sucré...
Reconnaissez-vous l'arôme que contient chaque flacon

11h30 : Fin des ateliers

Les millésimes peuvent évoluer en fonction de la disponibilité des stocks.