

Ateliers gourmands au Domaine



 **Lieu**
Domaine
Coste-Caumartin,
Pommard

 **Dates 2023**
Samedi 3 juin

 **Niveau**
Initiation

 **Nombre**
10 vins
dégustés

 **Langue**
Français

 **Tarif**
63

Présentation

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.

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.



Scannez pour réserver !



Programme

9h45 : Accueil au Domaine Coste-Caumartin

- Remise d'un verre à chaque participant pour la dégustation dans les vignes

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

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

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

- Bourgogne Chardonnay, Gougères
- Saint-Romain blanc « Sous le Château », Jambon persillé
- Meursault, Saumon fumé
- Pommard 1er Cru « Le Clos des Boucherottes » Monopole, Epoisses
- Pommard 1er Cru « Les Fremiers », 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