

# Dégustation-cours d'Eric Verdier

Matière sèche, minéralité et sensation tactile  
dans le vin blanc : 5 crus de champagne

**Vendredi 4 février 2011 - 18h**  
**Café Verlet - 256, rue Saint Honoré - Paris 1<sup>er</sup>**

Champagne Franck Bonville grand cru blancs de blancs 2005  
Champagne Danguin & fils 2005  
Champagne Jacques Selosse grand cru blancs de blancs cuvée VO extra brut  
Champagne Jacques Selosse grand cru blancs de blancs cuvée Initial  
Champagne Jacques Selosse grand cru blancs de blancs millésime 1999

*J'attire votre attention sur le caractère exceptionnel de cette dégustation avec 3 cuvées de Jacques Selosse dont la production constitue aujourd'hui la référence de l'appellation.*



**Dégustation réservée aux adhérents**  
**Prix : 50 € - 14 places seulement**

Une priorité est accordée aux membres du Comité de Dégustation  
avec un bon à valoir des tests Que Choisir.

**Chèque à l'ordre de Culture et Goût à adresser à Marc MIANNAY**  
**Culture et Goût - 59, rue de la Convention - 78500 Sartrouville.**

**Horaire :** 18 h 00 à 19 h 15 (précises)

**Lieu :** Café Verlet

**Précaution :** Vous munir de deux verres à dégustation.