

Les Champagnes Blancs de Blancs de propriétaires réputés du Jeudi 12 mars 2009

Cette dégustation portera sur les Champagnes de propriétaires.essentiellement sur les Blancs de Blancs sur les communes d'Avize et du Mesnil-sur-Oger.

Sélectionnés parmi les meilleures cuvées régulièrement citées dans nos diverses publications, ces propriétaires s'adressent à une clientèle de particuliers. Ces Brut Sans Année et ces cuvées «Prestige» représentent aujourd'hui les achats ciblés des amateurs éclairés.

Contenu du support

- L'échelle des crus, le prix du kilo de raisin
- Un vignoble septentrional
- La Champagnisation
- Les dénominations
- Les repères de marque
- Les données économiques de Champagne
- Les éléments déterminants
- Goûter : technique de dégustation.

Les vins présentés

Champagne Brut Sélection Grand Cru Blanc de Blancs - Franck Bonville

Champagne Brut Prestige Grand Cru Blanc de Blancs - Franck Bonville

Champagne Brut Millésimé 2004 Grand Cru Blanc de Blancs - Franck Bonville

Champagne Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs - De Sousa et Fils

Champagne Brut Cuvée des Causalies Grand Cru Blanc de Blancs - De Sousa et Fils

Champagne Brut Les Belles Voyes Grand Cru Blanc de Blancs - Franck Bonville

Animation : Marc MIANNAY

A retourner à Marie-Bernadette DULAU - 14, rue Béranger - 75003 Paris.

Prix : 30 € pour les adhérents, 40 € pour les invités. 14 places seulement.

Chèque à l'ordre de Culture et Goût.

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

Lieu : Café Verlet - 256, rue Saint-Honoré - 75001 Paris. M° Palais-Royal ou Pyramides.

Précaution : Vous munir de deux verres à dégustation.

