

Dégustation introductive des vins de nos cousins transalpins, du lundi 14 juin 2010

Ce n'est pas un hasard si l'Italie s'appelait autrefois Enotria, toutes ses régions, sans exception, se consacrent à la culture de la vigne.

Nous découvrirons des grands vins de la Toscane qui ne sont pourtant que des IGT (l'équivalent de nos vins de pays), l'originalité d'un cépage de Ombrie: le Sagrantino, l'impensable du Latium - région non reconnue en général pour une viticulture de qualité, nous irons donc sur l'exception; et nous irons saluer le roi du Piémont le Nebbiolo !

Cette rencontre nous permettra d'aborder le système italien d'appellation, la multitude de cépages et cette quête de la qualité que bon nombre de producteurs suivent.

Piémont DOCG Barolo Ceretta 2001 - Germano Ettore

Ombrie DOCG Montefalco Sagrantino 2005 - Colpetrone

IGT Lazio Rosso « Montiano » Cantina Falesco 2004

IGT Toscana Cavaliere 2000 - Michele Satta

IGT Toscana Percarlo 2001 - San Giusto A Rentenanno

IGT Sicilia Rosso di Marco 2006 - Marco de Bartoli

Animation : Charlotte Paessant

A retourner à Charlotte Paessant - 24; avenue de l'insurrection - 94400 Vitry sur Seine

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

Une priorité est accordée aux adhérents non retenus aux deux dégustations précédentes, aux membres du Comité de Dégustation avec un bon à valoir des tests Que Choisir.

Chèque à l'ordre de Culture et Goût.

Date limite d'inscription : lundi 07 juin 2010.

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.

