

L' Atelier dégustation



À partir de 6 personnes, sous réserve de disponibilités.

Découvertes Bourguignonnes

17€

Prenez le temps de comprendre les bases pour apprécier la valeur des vins de Bourgogne:

Vins Blancs:

- Bourgogne Blanc 2018 *Domaine Bzikot* 6cl
- Chablis "Per Aspera" 2018 *Domaine Charly Nicolle* 6cl

Vins Rouges:

- Côteaux Bourguignons 2017 *Maison Louis Tête* 6cl
- Bourgogne Pinot Noir "Nobles Souches" 2018 *Domaine Collote* 6cl
- Beaune 2013 *Domaine Maillard* 6cl

Amateurs des climats

27€

Dégustez et comparez les différents climats, terroirs et vinifications en Bourgogne :

Vins Blancs:

- St-Romain 2017 *Domaine Germain* 6cl
- Montagny 1er cru "Découverte" 2016 *Domaine Stephane Aladame* 6cl

Vins Rouges:

- Hautes-Côtes de Beaune "La Perrière" 2018 *Domaine Denis Carré* 6cl
- Chorey-Les-Beaune 2017 *Domaine Maillard* 6cl
- Givry 1er La Grande Berge 2018 *Domaine Laurent Mouton* 6cl
- Morey-Saint-Denis 2017 *Domaine Amiot-Servelle* 6cl

Sur-Mesure

Faites appel à notre chef-sommelier pour vous élaborer une dégustation sur mesure en fonction de vos envies de dégustation et de votre budget.

Ex: Régions Viticoles, Grands Crus, Vignerons, Biodynamie...

Planches de charcuteries/fromages en accompagnement définies en fonction de la dégustation:
4€/pers,
1 planche/5 pers