

L' Atelier dégustation



À partir de 6 personnes, sous réserve de disponibilités.

Découvertes Bourguignonnes

18€

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" 2020
Domaine Charly Nicolle 6cl

Vins Rouges:

- Bourgogne Côte d'Auxerre 2020
Domaine Sorin Coquard 6cl
- Bourgogne Pinot Noir "Nobles Souches" (Sur Fixin)
2019 *Domaine Collote 6cl*
- Chorey-Les-BEaune 2016
Domaine Arnoux 6cl

Amateurs des climats

27€

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

Vins Blancs:

- Givry "Prélude" 2018
Domaine Joblot 6cl
- Montagny 1er Cru "Découverte" 2020
Domaine Stephane Aladame 6cl

Vins Rouges:

- Hautes-Côtes de Nuits (Sur Fixin) 2019
Domaine Berthaut Gerbet 6cl
- Bourgogne "Roncevie" (Sur Gevrey-Chambertin) 2018
Domaine Arlaud 6cl
- Pommard "Les Noizons" 2018
Domaine Denis Carré 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