



## **QUARANTACINQUE VINI PER MEGLIO COMPRENDERE LA FRANCIA**

*(il cielo origina, la terra nutre, l'uomo affina)*

**Corso di nove serate divise nei seguenti tre moduli:**

### **1°MODULO**

**27 Settembre 2012**

## **CHAMPAGNE**

**Valle de la Marne, Cote des Blancs, Montagne de Reims, Aube, Cote de Sezanne**

**Le Maison in degustazione:**

**Jacques Selosse, Vauversin, Gosset-Brabant, Paul Barà, Georges Laval**

**4 Ottobre 2012**

## **LOIRA**

**Sancerre, Pouilly Fume, Anjou, Saumur, Sevre et Maine, Montlouis**

**Le Maison in degustazione:**

**Didier Dagueneau, Baron de Ladoucette, Clau de Nell, Frantz Saumon, Luneau Papin**

**18 Ottobre 2012**

## **VALLE DEL RODANO**

**Crozes Hermitage, Hermitage, Condrieu, Chateneuf du Pape, Saint Joseph**

**Le Maison in degustazione:**

**Chapoutier, Chateau la Nerthe, Domaine Marc Sorrel, Closes Roches, Delas Freres**



**II°MODULO**

**11 Aprile 2013**

## **BORGOGNA**

**Cote de Nuits**

**Fixin, Gevrey Chambertin, Chambolle Musigny, Vougeot, Nuits s.Georges**

**Le Maison in degustazione**

**Dominique Derain, Domaine Hereztyn, Bernard Dugat Py, Confuron Cotetidot, Domaine Laurent**

**18 Aprile 2013**

## **BORGOGNA**

**Cote de Beaume , Maconnais e Chablis**

**Mersault, Chassagne Montrachet, Puligny Montrachet, St.Aubin, Chablis**

**Le Maison in degustazione:**

**Marc Morey, Domaine Droin, J.m.Boillot, Dominique Derain, Domaine F.Jobard**

**2 Maggio 2013**

## **ALSAZIA-JURA-**

**Bas Rhin, Haut Rhin**

**Vendage tardive, Grains nobles, Vin jaune**

**Le Maison in degustazione:**

**Domaine Ganevat, Pierre Frik, Domaine Albert Mann, Domaine Zind Humbrecht, Domaine Lucien Albrecht**



**III°MODULO**

**19 Settembre 2013**

**BORDEAUX**

**St.Hestephe,Pauillac,Margaux,St.Julien**

**Le Maison in degustazione:**

**Chateau Cos D'Estournel, Chateau Leoville Barton, Chateau Pichon Longueville, Chateau Brane Cantenac, Chateau Duhart Milon**

**26 Settembre 2013**

**BORDEAUX**

**Pessac Leognac, Pomerol, Sauternes, Barsac, Saint Emilion**

**Le Maison in degustazione:**

**Chateau Haut Brion, Chateau Ghiraud, Chateau Angelus, Chateau La Conseillante, Chateau Haut Grillo**

**3 Ottobre 2013**

**LANGUEDOC-ROUSSILLON-SUD OVEST**

**Pic-Saint Loup-Coteaux de Languedoc-Banjuls, Cotes catalanes, Bergerac**

**Le Maison in degustazione:**

**Domaine de Montcalmès, Olivier Pithon, Domaine Les Aurelles, Mas de Daumas Gassac, Mas Bruguiere**

**La sede del corso è L'Enoteca Fuoriporta, in Via Matteotti 15 a Crema, il numero dei posti disponibili è di 10 persone. Le lezioni si terranno sempre nella giornata del Giovedì dalle 20.30 alle 23.00.**

**Le lezioni vedranno una parte teorica integrata da materiale didattico ed una pratica con degustazione guidata di cinque tipologie di vino per serata.**

**Relatori:Luca Bandirali,Piana Delfina con l'intervento di esperti conoscitori della Francia Vitivinicola.**

**Il Costo dei moduli che si possono frequentare singolarmente senza obbligo di iscriversi a tutti e tre è il seguente:**

**I° MODULO**

**CHAMPAGNE, LOIRA, VALLE DEL RODANO**

**€ 160,00**

**II°MODULO**

**BORGOGNA prima parte, BORGOGNA seconda parte, ALSAZIA e JURA**

**€ 180,00**

**III° MODULO**

**BORDEAUX prima parte,BORDEAUX seconda parte, LANGUEDOC , ROUSSILLON, SUD OVEST**

**€ 320,00**

**Per poter frequentare il Corso è necessario essere soci VOG.**

**A coloro che si iscriveranno a tutti e tre Moduli verrà data l'opportunità di partecipare ad una giornata studio presso un importante Negociant.**

**Al termine di ogni Modulo verrà rilasciato un attestato di partecipazione.**

**Per informazioni ed iscrizioni [vog@vistaolfattogusto.it](mailto:vog@vistaolfattogusto.it) o 3296765397**