

Horizontale domaine Emmanuel Giboulot

AOC Saint Romain - Rully - Hautes-Côtes de Nuits

Côte de Beaune – Versus

Restaurant Les Pêcheurs d'Étapes
Salle La Grange à Groffliers à 19 h 00
Conférence dégustation à 19 h 15

Ampélopale

Ampélopale

Bienvenue aux nouveaux adhérents et aux invités de ce jour.

Les élus du Conseil d'Administration d'Ampélopale,
vous souhaitent de bonnes découvertes et une excellente dégustation.

Conférence dégustation : M04-127-V50-C8-1252 depuis le 04.12.2008

À 19 h 15 conférence

Conférence dégustation :

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Mâcon 2016 | 5. Beaujolais 2016 |
| 2. Pierres Blanches 2011 | 6. Sous Le Mont 2013 |
| 3. Combe d'Ève 2014 | 7. En Grégoire 2012 |
| 4. Rully La Pucelle 2014 | 8. Pierres Blanches 2011 |

Apprentissage : reconnaissance des arômes, aller vers les terroirs complexes de l'AOP, œil, nez, bouche, retro olfaction, caudalies, PAI...

Tarif conférence : adhérent : 0,00 € Invité non adhérent : 25,00 €

Diner : adhérent : 50,00 € Invité non adhérent : 60,00 €

Menu :

Mise en bouche surprise du chef
Entrée cassolette de coquilles Saint Jacques - effilé de poireaux *Blanc Grande Chatelaine 2011*
Plat duo de poissons nobles grillés et petits poivrons *Blanc Pierres Blanches 2007*
Dessert tiramisu *Rouge Beaune Lulunne 2009*
Compris vins du vigneron, eau, café

AVIS – CHOIX CONFERENCE :

Régions, AOC, cépages, crus, vinifications, domaines, exploitants, les conférences et thématiques associées sont choisis pour leur originalité, typicité, qualités reconnues, mais aussi afin de comparer bons et moins bons.

Les Administrateurs du CA souhaitent vivement avoir ton avis, « coups de cœur » personnels, souhaits, appréciations et critiques sur les conférences, dégustations, soirées, organisation et gestion du club.

VENTE DE VIN :

Le club n'a pas pour vocation de faire la promotion d'un domaine ou d'un vin, ni de faire concurrence ou se substituer aux professionnels, et ne souhaite donc pas être revendeur ou entremetteur, mais chacun appréciera, qu'il peut être frustrant de ne pouvoir retrouver ou acheter les vins dégustés, en conséquence, si vous le souhaitez, il est donc possible, ponctuellement, de donner des informations sur l'origine d'achat et le prix, ou lors de la venue d'un vigneron de regrouper les commandes de ceux qui le souhaitent, avec, selon les vignerons et les quantités commandées, retour de la remise au seul bénéficiaire de l'adhérent.

NB :

Prépaiement par chèque à l'ordre du vigneron ou du club Ampélopale. Seuls les chèques au nom des adhérents (inscrits) sont acceptés.

Contact et suivi : Jacques LANNEAU ou Jean Pierre NAVET.

Le club prend une marge réduite, mais nécessaire, pour le port, mise à disposition, casse, assurance et frais administratifs de regroupement afin d'assurer sa pérennité.

DINERS - RESTAURANTS :

Les réservations sont à effectuer au plus tôt afin de garantir la meilleure organisation pour le respect de tous, professionnels, intervenants et commensaux, car le club se doit pour la bonne réussite, de négocier menu, prix et nombre de couverts 1 à 2 mois à l'avance.

Chacun comprendra que les couverts non annulés dans un délai raisonnable, même pour cas de force majeure, seront à régulariser. Vous pouvez les offrir à un proche.

Le club ne marge pas sur les restaurateurs et offre gratuitement les vins ou les facture au prix d'achat.

Contacts :

Christine Cousin Verton – Pascal Deguine - PVC Deguine –
Lionel Deparis - Garage Ford Berck.

Prochaines soirées :

Chers Adhérents, Amis et Amateurs responsables, nous qui aimons le vin et en usons sans en abuser, nous qui dégustons sans boire, nous qui en parlons sans nous enivrer, en aucune façon nous ne cautionnons une consommation d'alcool déraisonnable.

VINO NON AQUA - ABUSUS NON TOLLIT USUM

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION »