

AOC Pessac Léognan - Sauternes

Domaines de Chevalier et Guiraud

Restaurant l'Escale au Touquet le 19/01/2018

Bienvenue aux nouveaux adhérents et aux invités de ce jour.

Conférence dégustation : M06-129-V51-C13-1280 depuis le 04.12.2008

À 19 h 30 conférence par Rémi Édange

Conférence dégustation :

1. Sur les terres de Sauternes Clos des Lunes (dit d'argent) - blanc sec sémillon - 2014
2. Sur les terres de Sauternes Clos des Lunes (dit d'argent) - blanc sec sémillon - 2015

Versus

3. Sur les terres de Sauternes Clos des Lunes (dit d'argent) - blanc sec sémillon - 2016
4. AOC Pessac Léognan - Domaine de la Solitude blanc sec - 2015
5. AOC Pessac Léognan - Domaine de Chevalier blanc sec - 2016
6. AOC Pessac Léognan - Domaine de la Solitude rouge - 2015
7. AOC Pessac Léognan - Domaine de Chevalier rouge - 2016

Diner

Mise en Bouche : filets de sole gratinés au champagne

*Esprit de Chevalier** 2012 - Blanc sec - AOC Pessac Léognan*

Entrée : Bouillon dashi de bonites fumées aux noix de Saint Jacques et champignons

*Domaine de Chevalier**** 2008 - GCC - Blanc sec Pessac Léognan*

Plat : Contrefilet de bœuf Salers maturé, sur jus réduit de veau – pommes Anna maison, petits légumes d'Automne

Magnum esprit de Chevalier 2011 et jéroboam Domaine de Chevalier 2006

Fromage : Bleu de Gex

AOC Sauternes Clos des Lunes 2011

Dessert : moelleux chocolat guanaja sur feuillantine croustillante coulis de fruits rouges

*Château Guiraud**** 1er GCC AOC 2019*

Boissons comprises : (eau, café, jus de fruits, bière, vin des domaines de ce jour)

Tarif conférence - dégustation :

Adhérent et abstème : **00,00 €**

Invité non adhérent : **15,00 €**

Adhérent et abstème : **55,00 €**

Invité non adhérent : **65,00 €**

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 bénéfice 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.

Prochaines soirées :

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 groupement 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.

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.

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