



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Cocktail déjeunatoire estival autour de la truffe

Déjeuners

15 Août 2018

10h30 / 15 participants maximum

110€ TTC /personne

Cocktail déjeunatoire estival autour de la truffe

Laissez-vous transporter par le parfum raffiné de la truffe d'été de Bourgogne associée à nos grands vins de Bourgogne à l'occasion d'un cocktail déjeunatoire gourmand le mercredi 15 août à 10h30.

La truffe se marie à merveille avec les grands vins blancs de Bourgogne mais aussi avec certains rouges matures aux notes de sous-bois, de tabac et de champignon. C'est pourquoi nous vous invitons à venir déguster une déclinaison de 6 petits plats truffés raffinés accompagnés de 6 vins notoires de la Maison. Le cocktail déjeunatoire sera précédé d'une visite de nos caves historiques des XIIIème et XVème siècles.

Vous dégusterez les vins et plats suivants :

- Cuillère de St Jacques Truffées au Fenouil // Chablis Premier Cru « Vaillons » 2013
- Asperge Verte Parfumée à la Truffe // Chablis Grand Cru « Vaudésir » 2015
- Toast d'oeufs de Caille Truffés // Puligny-Montrachet 2011
- Bulle de Homard Fraicheur Truffé // Meursault "En Luraule" 2009
- Espuma Balsamique et Foie Gras Poêlé à la Truffe //Chambolle-Musigny 2007
- Tartare de Boeuf Truffé // Beaune Premier Cru Cuvée Maurice Drouhin Hospices De Beaune 2000

Avis à tous les gourmets et amoureux du terroir de la région Bourguignonne !



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Informations pratiques :

- Date et heure : le mercredi 15 août de 10h30 à 12h30
- Tarif : 110€/personne
- Sur réservation uniquement, événement limité à 15 personnes
- Pour vous inscrire, merci de contacter Manon Dumait à visite@drouhin.com