



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Dégustation apéritive au "Clos des Mouches"

Evénements extérieurs

20 Juillet 2018

16h00 - 18h30 / 16 participants maximum 65 € TTC /personne



Dégustation apéritive au « Clos des Mouches »

« Clos des Mouches », ce nom mystérieux est le patronyme d'un grand vin de Bourgogne, l'un des 1^{er} Crus les plus réputés de la Côte de Beaune. Devenu mythique par les hasards de sa naissance, les bonnes fortunes de son histoire et surtout, une finesse d'arômes et de saveurs exceptionnelle, les amateurs et gourmets du monde entier lui sont fidèles. La Maison Joseph Drouhin voue toute sa passion et son savoir-faire à la pérennité de ce vin depuis des décennies . . .

Nous vous proposons de nous retrouver dans les vignes, à Beaune, au coeur même de la parcelle du « Clos des Mouches » afin de partager



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

un moment très convivial, une dégustation unique, déclinée en blanc et en rouge, sur sa jeunesse et puis un peu plus âgé.

Le « Clos des Mouches » ne se résume pas seulement à un bon vin dans un verre, il faut y voir un cépage, Pinot Noir ou Chardonnay, planté sur une diversité complexe de sols, argile, calcaire, marne, sous certaines conditions météorologiques et enfin un savoir-faire humain riche de 2000 ans ...

Nous vous raconterons l'histoire de ce grand vin, vous admirerez et comprendrez la complexité du sol en voyant le paysage, le dénivelé, l'exposition et enfin vous apprendrez pourquoi ce vin bénéficie d'une très grande notoriété.

Une brochure retraçant toute la vie du « Clos des Mouches » vous sera offerte pour pouvoir poursuivre la magie une fois rentré chez vous.

Les 7 vins dégustés (3 blancs & 4 rouges) :

Côte de Beaune blanc 2015

Beaune 1er cru « Clos des Mouches » blanc 2015

Beaune 1er cru « Clos des Mouches » blanc 2006



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Côte de Beaune rouge 2015

Beaune 1er cru « Clos des Mouches » rouge 2015

Beaune 1er cru « Clos des Mouches » rouge 1995

Beaune 1er cru « Clos des Mouches » rouge 2002

Ces vins seront accompagnés de quelques gougères Bourguignonnes et jambon persillé de Bourgogne.

Informations pratiques:

- Date : 20 juillet 2018 - 16h00
- Sur réservation uniquement (40 participants maximum) avant le 1er juillet 2018
- Durée : de 16h00 à environ 18h30
- La vigne « Clos des Mouches » n'est pas forcément facile à localiser donc le point de rendez est fixé à 16h00 à la sortie de Beaune (Un plan d'accès vous sera donné lors de votre réservation).
- Tarif de 65€par personne
- Le tarif inclus les 7 vins dégustés, les amuses-bouche (gougères et jambon persillé).
- Le règlement devra intervenir en totalité à la réservation.



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

- Nous ne saurions être tenu responsable d'une météo difficile le jour de l'évènement qui nous obligerait éventuellement à se replier à l'abri au centre ville de Beaune.
- Vous vous rendez et repartirez vous même sur la vigne du "Clos des Mouches" avec votre propre véhicule, nous ne saurions être tenus responsable de tout incident, casse, accident, . . . etc.
- Bien que nous ne ferons pas énormément de marche dans la vigne, prévoyez tout de même des chaussures adaptées aux terrains caillouteux.
- Sur les hauteurs du Clos des Mouches, en fonction des prévisions météorologiques, pensez à vous équiper de vêtements chauds, de pluie, chapeaux, casquettes, lunettes de soleil, crème solaire . . .
- Nous vous remercions d'être le plus ponctuel possible afin de ne pas bouleverser l'organisation de cette dégustation, par respect face aux autres participants et surtout pour que vous bénéficiiez de tous les commentaires donnés.
- Dans le cas où vous souhaiteriez, le lendemain, le samedi 21 juillet, visiter nos caves historiques du 13^{ème} siècle au centre-ville de Beaune et déguster 6 vins notoires de notre Maison, vous aurez la possibilité de le faire, en nous le précisant lors de votre réservation, selon nos disponibilités, et de bénéficier d'un tarif réduit à 19€ par personne au lieu des 38€ habituels. La visite et dégustation dure environ 1h30.. .
- Pour réserver, ou pour de plus amples informations, veuillez contacter Raphael en [cliquant ici](#)