



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

**Dîner Années 90, millésime d'anthologie
incluant une découverte de nos caves et une dégustation**

Dîners

22 Juin 2019

18h00 / Maximum 40 participants

250 € TTC /personne



Millésime 90 de la Maison Joseph Drouhin

Après avoir dégusté nos vins emblématiques des années quatre-vingt-dix, le Chef Didier Denis a recherché les meilleurs accords entre sa cuisine et les vins de la Maison Joseph Drouhin.

Vous aurez l'opportunité de faire partie de ce moment inoubliable pour découvrir cuisine gastronomique française et vins rares sortis directement de la cave privée de la Maison Joseph Drouhin.

Cette expérience commencera avec la visite de nos caves historiques du XIII et XV siècles suivie d'une dégustation de 3 vins blancs et 3 vins rouges.

Pour ce dîner nous avons choisi des accords mets et vins qui feront voyager vos papilles au travers des millésimes d'anthologie des années 90.



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Menu

Escalope de foie gras de canard poêlée aux griottes

Beaune 1^{er} Cru « Clos des Mouches » Blanc 1999

Sole sautée au beurre de Bresse, déglacage au citron, purée de petits pois

Montrachet Grand Cru « Marquis de Laguiche » 1992

Magret de canard rôti sur sa peau, miel et poivre vert de Kampot

Beaune 1^{er} Cru « Clos des Mouches » Rouge 1993

Fromages Bourguignons (fromage de Citeaux, Comté fruité, chèvre fermier)

Clos de la Roche Grand Cru 1990

Déclinaison de chocolat Guayaquil, glace à l'anis de Flavigny

Vieux « Marc de Bourgogne » du Clos des Mouches



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Programme:

18h00 : Accueil et visite de nos caves historiques

20h00: Diner commenté sur les accords mets-vins

Informations pratiques:

Sur réservation uniquement.

Nombre de places limité à 40 personnes.

Pour de plus amples informations, veuillez nous contacter en [cliquant ici](#).