

LE 3EME MARDI DE CHAQUE MOIS

Retrouvez à 19h00 et pour deux heures les oenologues d'Ampelidae et les sommeliers des Archives pour une séance dédiée au monde du vin, ses secrets et des délices.

Septembre : Rhône Nord Rouge

Côte Rôtie, Hermitage, Crozes Hermitage, Saint Joseph et outsiders...

Octobre : Vous avez dit sucre ?

Liquoreux, ou passerillés, Vendanges tardives ou Vin de Glace, s'y retrouver et apprécier

Novembre : Wood is good

Ou tout comprendre sur l'usage de la barrique et de ses dérivés...

Décembre : Tour du Monde de la Bulle

Du Champagne à la Californie en passant par l'Angleterre...

Janvier : Aux prémices du vin: Vins

Romains, Grecs et antérieurs...
(Turricalae, Marsala Vergine, Vin Ornage, Vins Georgiens, PX)

Février : Italia Norde II

Prosecco, Lambrusco, Pinot Grigio, Moscato d'Asti, Barolo

Mars : Le Chardonnay dans toute sa splendeur

Ampelidae Le C, Champagne Blanc de Blancs, Meursault, Chablis, Californie

Avril : Rouges de Loire

Bourgueil, Chinon, Saint Nicolas, Saumur Champigny et outsiders

Mai: La Provence

Minuty, Roubine, Crus Classés et juste très classe...

Juin : Dix trucs pour déguster comme un pro

