



Explosion œnologique
Avec la Fédération Culturelle des Vins de France

Le vin... trois lettres pour qualifier un "liquide" dont le sens peut-être si différent. Simple boisson ou produit, art, passion, caractère, terroir pour d'autres... Mythe pour certains. Dom Pérignon, Cheval Blanc, Petrus, Montrachet, Domaine de la Romanée Conti, Rayas, Vega Sicilia, ... tant d'étiquettes inabordables... Le tout n'est pas de les acquérir, faut-il encore savoir avec qui les partager, quand les ouvrir et comment les associer aux mets les plus fins comme le homard, le turbot, la truffe, les champignons les plus rares, les gibiers les plus prisés comme le faisan, le perdreau...

Et bien, vous pouvez désormais avoir accès à ce rêve sous la houlette d'un sommelier, professionnel du vin qui ajoutera au festival, la magie des mots.

Informations pratiques :

Horaire : 20h à 23h environ (Vendredi/Samedi)

Vins dégustés : 6 à 8 en fonction des vins et des plats élaborés. A l'aveugle

Documentation : Fiches techniques des vins et support

Accompagnements : Plats raffinés et subtils mettant en œuvre les matières les plus nobles

Lieu : Salon privatif au Restaurant la Closerie
6 rue Henry de Crousaz
68110 ILLZACH
Tél : 03 89 61 88 00

Réservation : Voyage Lesage

Nombre de participants : 7 à 9 (minimum – maximum)

Validité : Activité à effectuer dans les 12 mois suivant la date d'achat

Coût : 300 € TTC / personne

"Quand le vin devient passion, il vous livre tous ses secrets" ®