

Programme Œnologique Série 2

Projections Dégustations Buffet Dînatoire

Années 2005 S 2006

<p>Septembre 2005 Mercredi 05 Octobre 2005</p> 	<p>Région Viticole : Les Côtes de Nuits Œnologie : Décantage ou passage en carafe Fromage : L'Epoisse de Bourgogne Cocktail : Création</p>
<p>Octobre 2005 Mercredi 19 Octobre 2005</p> 	<p>Région Viticole : La Savoie et le Bugey Œnologie : Température de service des vins Fromage : Le Reblochon de Savoie Cocktail : Création</p>
<p>Novembre 2005 Mercredi 16 Novembre 2005</p> <p>BEAUJOLAIS NOUVEAU</p> 	<p>Région Viticole : Bourgogne « Chablis » et Beaujolais Œnologie : Vin et Fiscalité Fromage : Les Bries de Meaux et de Melun Cocktail : Création</p>
<p>Décembre 2004 Mercredi 14 Décembre 2005</p> <p>JOYEUX NOËL</p> 	<p>Région Viticole : Les grands vins blancs moelleux et liquoreux du Bordelais Œnologie : Lecture d'une étiquette de vin (généralités) Fromage : Le Laguiole Cocktail : Création</p>
<p>Janvier 2006 Mercredi 25 Janvier 2006</p> <p>Bonne Année</p> 	<p>Région Viticole : Le Médoc et Haut Médoc Œnologie : Différentes catégories de vins en France et dans l'U.E. Fromage : Le Livarot Cocktail : Création</p>

<p>Février 2006 Mercredi 15 Février 2006</p> 	<p>Région Viticole : Les Côtes du Rhône Septentrionales Œnologie : les conservateurs naturels des vins Fromage : La Rigotte de Condrieu Cocktail : Création</p>
<p>Mars 2006 Mercredi 15 Mars 2006</p> 	<p>Région Viticole : Le Languedoc Œnologie : Notions d'Appellations d'Origines Fromage : Le Pérail Cocktail : Création</p>
<p>Avril 2006 Mercredi 12 Avril 2006</p> 	<p>Région Viticole : L'Anjou et le Saumurois Œnologie : Conditions de production des A.O. Fromage : Le Pont l'Evêque Cocktail : Création</p>
<p>Mai 2006 Mercredi 10 Mai 2006</p> 	<p>Région Viticole : Côtes du Rhône Sud (Méridionales) Œnologie : Quelques défauts du vin Fromage : la Rigotte de Condrieu Cocktail : Création</p>
<p>Juin 2006 Mercredi 07 Juin 2006</p> 	<p>Région Viticole : Le Roussillon Œnologie : Les vins de solera Fromage : le Beaufort Cocktail : Création</p>

<p>Réservation</p>	<p>Par téléphone ou mail à : lionel112@wanadoo.fr <u>Adresse</u> : Monsieur Lionel SALMON 255 impasse St Joseph / 06670 St Martin du Var / <u>Tel</u> 06.09.84.81.40</p>
<p>Prix de la session : 400 euros (paiement trimestriel ou annuel)</p>	<p>Site Internet : lionel-salmon.com ATTENTION : PLACES LIMITEES (20 Pax maxi.)</p>

Ces soirées privées ne dépassant pas 20 personnes maximum, je demande de régler l'intégralité de la soirée à la réservation ; un remboursement ne peut être envisagé, mais une personne de votre choix sera la bienvenue si vous ne pouvez être présent à cette soirée.

50 € la soirée (sur réservation)
3 soirées consécutives : 120 €

19H45 / 20H00 : *Accueil des participants avec le cocktail du mois.*
20H00 : *Début de la conférence.*
Vers 21H15 : *Dégustation fromages et vins autour d'un buffet dînatoire,*
22H30 ? : *Fin de soirée.*