

Maison Paillot

Boucherie, charcuterie.
Epicerie fine, traiteur.
Cave à vin Saint-Vincent.
Restaurant les Millésimes

14, Place de l'hôtel de ville
89310 Noyers-Sur-Serein
Tél : +33 (0) 3.86.82.82.16
Fax : +33 (0) 3.86.82.67.71
contact@maison-paillot.com
www.maison-paillot.com

Dégustation au Caveau St Vincent

Tarifs 2015

(tarifs individuel)

L'approche classique:

4 Chablis Grands Crus, dégustation des vins de Vincent Dauvissat sur différents millésimes (dégustation verticale). Regards sur les variations du climat et la morphologie des sols.
+ Saucissons, fromages, marbré de foie gras aux pommes.

58€

La Bourgogne vu sous un autre angle:

4 vins, dégustation des appellations Maranges, Mâcon-Cruzille, Saint-Bris, et Bourgogne Vézelay. Nous détaillerons les aires d'appellations, les cépages, la notion de terroirs
+ Saucissons, fromages, terrine de lapin.

23€

Un regard sur l'agriculture biologique et biodynamique de l'Yonne:

3 vins du coin, conversation autour des échanges entre l'homme et la plante
+ Saucissons, fromages, terrine de canard aux pruneaux.

15€

La dégustation vous sera présentée par Pierre Paillot sommelier, diplômé en 1999 de l'école d'œnologie et de sommellerie de Tain l'Hermitage en Vallée du Rhône.

Vous pourrez ainsi partager avec lui sa passion et son savoir qu'il a pu acquérir auprès de maisons de renom (Marc Meneau***, Restaurant Guy Savoy***, Tom Aikens* Londres, Mint Restaurant* Dublin). C'est avec plaisir qu'il vous fera découvrir son expérience autour des vignobles européens et pourra de ce fait vous initier en toute simplicité à d'autres territoires viticoles...

Au plaisir...

