

Pierre Paillot
Vigneron-Sommelier-Caviste

Restaurant-Boutique

8, rue du poids du roy
89310 Noyers-sur-Serein

00 +33 6 73 83 49 57

pierre.paillot@gmail.com

Instagram

@pierre_paillot



Dégustation des vins nouveaux sur fût en élevage
et dégustation de vins en bouteille

Tarifs 2024

(tarifs individuel, à partir de 4 personnes)

Le mâchon Bourguignon et dégustation sur fût dans la cave d'élevage

Présentation des méthodes de vinification et de leur impact sur la dégustation

+ Saucissons, jambon persillé et gougères chaudes

ainsi qu'une bouteille à chacun d'une cuvée du domaine de Pierre Paillot

38€

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

23€

La Bourgogne vu sous un autre angle:

4 vins, dégustation des appellations Marsannay, Irancy, Pernand-Vergelesses et Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits,

Nous détaillerons les aires d'appellations, les cépages, la notion de terroirs

+ Saucissons, fromages, terrine de lapin.+ Saucissons, fromages, terrine de canard aux pruneaux.

48€

La dégustation vous sera présentée par Pierre Paillot sommelier, diplômé en 2003 de l'école d'œnologie et de sommellerie de Tain l'Hermitage en Vallée du Rhône. Diplômé en 2023 de l'école de viticulture et d'œnologie de Beaune

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, Domaine Jean-Luc Burguet à Gevrey-Chambertin).

Au plaisir...

