

ALLA SCOPERTA DEI VINI DI FRANCIA

Proposte enogastronomiche di serate a tema

1 Serata- 4 Marzo 2014- "L'oro del Reno: I bianchi d'Alsazia"

Una regione da sempre in bilico tra Francia e Germania, presenta caratteristiche peculiari: vini per lo più bianchi, sempre aromatici e quasi mai secchi, senza eguali nel panorama francese. Si abbinano splendidamente con la ricca gastronomia locale, a cominciare dal foie gras.

I vini proposti e abbinamento culinario:

Muscat Cave de Hunawehr - Riesling Rosacker - Pinot Gris Rosacker - Gewurtztraminer
Vendanges Tardives

Selezione di formaggio Munster, foie gras, patè, pain d'épices

2 Serata- 11 Marzo 2014 "Il grande Bordeaux"

Bordeaux è il territorio perfetto per la coltivazione della vite, legato da un "fil rouge" alla valle del Rodano e alle Langhe piemontesi. Ha una storia di grandi mercanti e raffinate strategie commerciali. Viene sempre associato ai vini rossi, ma produce anche interessantissimi bianchi.

I vini proposti e abbinamento culinario:

Bordeaux Blanc - Margaux -Pomerol -Haut Medoc

Selezione di formaggi, patè di mare e di terra

Yvri S.r.l.

Sede Legale: Via San Felice 26 - 40122 Bologna

Sede Commerciale: Via degli Orefici, 7/A - 40124 Bologna

Tel 051 0974450

www.fleurduvin.it - info@fleurduvin.it

P.I. e C.F. 03187651207 - Iscrizione REA BO N: 498958 - Cap. Soc. 10.000,00 - Cap. Soc. I.V. 2.500,00



3 Serata -25 Marzo 2014 "L'antica Borgogna"

In questa zona di Francia si ricerca la qualità nel vino da più di mille anni ed è una storia di monasteri, duchi e orgogliosi viticoltori. L'esplorazione di questo mondo, vasto e complesso, passa dal suo cuore – la Cote D'or – e dai suoi vitigni simbolo: lo chardonnay e il pinot nero.

I vini proposti e abbinamento culinario:

Chablis Premier Cru- Mersault Premier Cru -Chambolle Musigny -Vosne Romanée

Selezione di formaggi caprini, patè di pesce e selvaggina.

4 Serata- 1 Aprile 2014- "Il Rodano e la Francia dei papi"

La valle del Rodano, culla dell'uva Syrah, rappresenta il terzo polo dell'eccellenza dei vini fermi in Francia. Famosa per i suoi rossi, riesce ad esprimere anche bianchi di grande interesse.

I vini proposti e abbinamento culinario:

Condrieu - Chateauneuf du Pape blanc- Cote-Rotie Brune & Blonde - Chateauneuf du Pape rouge

Selezione di formaggi francesi, patè, haricots.

5 Serata – 8 Aprile 2014 - "Luccicanti Perlage"

Lo Champagne vanta un fascino intramontabile e la sua effervescenza non stanca mai. Dalla sua nascita nella seconda metà del XVII secolo con Dom Pérignon al *Bouquet de Champagne* di Maarten Baas (2008), dalla passione per le bollicine a Corte nel "Secolo dei Lumi" ai manifesti di Bonnard e Toulouse Lautrec, **lo Champagne rappresenta da sempre una fonte inestinguibile di ispirazione per l'immaginario degli artisti di tutto il mondo.** Ci addentreremo in quest'universo parlando delle tecniche di assemblaggio e delle basi dell'analisi sensoriale.

Yvri S.r.l.

Sede Legale: Via San Felice 26 - 40122 Bologna

Sede Commerciale: Via degli Orefici, 7/A - 40124 Bologna

Tel 051 0974450

www.fleurduvin.it - info@fleurduvin.it

P.I. e C.F. 03187651207 - Iscrizione REA BO N: 498958 - Cap. Soc. 10.000,00 - Cap. Soc. I.V. 2.500,00



I vini proposti e abbinamento culinario:

Cremant - Blanc de Noir – Millesimè- Rosè

Selezione di formaggi, patè di pesce

6 Serata – 15 Aprile 2014 - “La Francia Mediterranea”

La Francia mediterranea: una terra ricca di suggestioni, di profumi, di sapori e di colori che incantano con la loro incredibile eleganza. Qui potrete visitare villaggi ricchi di storia, seguire le tracce dei grandi pittori impressionisti come Van Gogh o Cézanne, tuffarvi nel mare cristallino o immergervi nella natura più selvaggia alla scoperta di un territorio affascinante e variegato, profondamente legato alla sua cultura e alle sue tradizioni popolari. Le terre dove è cominciata la storia della vite in Francia, ora oggetto di grandi investimenti internazionali.

I vini proposti e abbinamento culinario:

Roussanne -Carignan -Mourvedre - Rivesaltes

Bouchette de chevre, terrine di carne, cioccolato

7 Serata – 29 Aprile 2014 - “Serata in rosa”

Anche se i francesi amano i vini rossi, non è corretto giudicare quelli rosati solo come i loro sostituti estivi. Il nostro percorso di scoperta e valorizzazione di questa tipologia partirà da Bordeaux, regione che storicamente ha costruito la propria fama internazionale proprio con dei vini “chiaretti”, per proseguire in Loira e terminare nel Rodano meridionale, al confine con la Provenza

I vini proposti e abbinamento culinario:

Bordeaux rosè- Sancerre rosè- Cinsault rosè -Cotes du Luberon rosè

Mousse di tonno, Tapenade, Insalata Provenzale



Yvri S.r.l.

Sede Legale: Via San Felice 26 - 40122 Bologna

Sede Commerciale: Via degli Orefici, 7/A - 40124 Bologna

Tel 051 0974450

www.fleurduvin.it - info@fleurduvin.it

P.I. e C.F. 03187651207 - Iscrizione REA BO N: 498958 - Cap. Soc. 10.000,00 - Cap. Soc. I.V. 2.500,00

Riepilogo agendaserate

4 Marzo 2014 ore 20,30 "L'oro del Reno: I bianchi d'Alsazia"	€ 35,00
11 Marzo 2014 ore 20,30 "Il grande Bordeaux"	€ 35,00
25 Marzo 2014 ore 20,30 "L'antica Borgogna"	€ 35,00
1 Aprile 2014 ore 20,30 "Il Rodano e la Francia dei Papi"	€ 30,00
8 Aprile 2014 ore 20,30 "Luccicanti perlage"	€ 35,00
15 Aprile 2014 ore 20,30 "La Francia Mediterranea"	€ 30,00
29 Aprile 2014 ore 20,30 "Serata in rosa"	€ 30,00



Yvri S.r.l.

Sede Legale: Via San Felice 26 - 40122 Bologna

Sede Commerciale: Via degli Orefici, 7/A - 40124 Bologna

Tel 051 0974450

www.fleurduvin.it - info@fleurduvin.it

P.I. e C.F. 03187651207 - Iscrizione REA BO N: 498958 - Cap. Soc. 10.000,00 - Cap. Soc. I.V. 2.500,00