

SAMEDI 15 NOVEMBRE 2025 - 12:00



DÉGUSTATION DÉJEUNATOIRE
COMMENTÉE PAR
JACQUES LARDIERE

SAMEDI 15 NOVEMBRE 2025 - 12:00

1800 € par convive
sur réservation uniquement



Informations & réservations :

Adrien DUMAY

+33 3 80 22 35 48

oenotourisme@hotel-cep-beaune.com

Masterclass GRANDS CRUS BLANCS

Huit grands crus, une expérience unique, l'éclat ultime du Chardonnay. Un voyage au cœur de l'excellence, réservé aux amoureux du sublime.

Il est des rendez-vous qui dépassent la dégustation pour devenir des expériences inoubliables. Cette masterclass vous ouvre les portes du **panthéon bourguignon à travers huit Grands Crus blancs** issus des domaines les plus mythiques.

Un voyage unique entre terroirs, millésimes et signatures, au service d'un cépage roi : le Chardonnay. Un privilège rare, pour les passionnés rêvant de toucher du doigt **la quintessence de la Bourgogne au gré des bouchées gastronomiques de notre chef.**

- Montrachet 2017 – Domaine Sauzet
- Musigny Blanc 2016 – Domaine Comte de Vogüé
- Chevalier-Montrachet 1999 – Domaine Leflaive
- Corton-Charlemagne 2018 – Bonneau du Martray
- Chablis Grand Cru "Les Clos" 2010 – Vincent Dauvissat
- Criots-Bâtard-Montrachet 2022 – Fontaine-Gagnard
- Bienvenues-Bâtard-Montrachet 2014 – Faiveley
- Bâtard-Montrachet 2021 – Coffinet-Duvernay

“ Réunir en un seul événement les plus grands crus blancs de Bourgogne et l'expertise incomparable d'un passionné tel que Jacques Lardière est une opportunité rarissime, presque irréaliste. Ces vins sont des œuvres d'art, fruits d'une nature d'exception et d'un savoir-faire séculaire. Les goûter côte à côte, c'est toucher du doigt ce que la Bourgogne a de plus pur et de plus grand. ”

Jean-Claude Bernard
Propriétaire et PDG de l'Hôtel Le Cep

JE RÉSERVE
MA PLACE