



ACADEMIE DU VIN DE BORDEAUX

*À l'occasion de la conférence de Monsieur Pascal Chaigneau*

*«De Donald Trump au Brexit, la nouvelle physionomie du monde»*

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE 2011

*Graves – Pessac-Léognan blanc*

*Amuse-bouches*

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2012

*Graves – Pessac-Léognan blanc*

*Tartare de maigre, vermicelles de radis blanc et crème au citron vert*

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2005

*Graves – Pessac-Léognan*

CHÂTEAU CANON LA GAFFELIÈRE 2001

*Saint-Emilion*

*Longe de canard de Challans, sauce Bigarade, risotto de légumes,  
carotte confite, chips de parmesan*

CHÂTEAU NAIRAC 2008

*Sauternes-Barsac*

*Crème de citron, pamplemousses marinés, opaline au basilic*

*Café*

*Cuisine élaborée par Bernard Monblanc*

*Château Smith Haut Lafitte, jeudi 23 mars 2017*