ACADEMIE DU VIN DE BORDEAUX

A l'occasion de la conférence de Monsieur Jean-Paul Kauffmann

Sur le thème « Itinéraire d'un amateur »

CHÂTEAU CARBONNIEUX 2014
Graves – Pessac-Léognan blanc

Amuse-bouches

DOMAINE DE CHEVALIER 2007 EN MAGNUMS
Graves – Pessac-Léognan blanc

Raviole de lotte, velouté de crustacés

CHÂTEAU GAZIN 2010
Pomerol

CHÂTEAU CARBONNIEUX 1967 EN MAGNUMS
Graves - Pessac-Léognan

Grenadin de veau, purée de pomme de terre au beurre, gouttes de poivrons doux

CHÂTEAU DOISY-DAËNE 2003
Sauternes Barsac

Ananas braisé sur son crumble de fruits confits

Café

Cuisine élaborée par Bernard Monblanc

Château Carbonnieux, jeudi 16 février 2017