Merlot d'Or

RESTAURANT CHAPELLE

Jean-Pierre Moueix Vins rouges Bordeaux Saint-Emilion et pomerol

VINAŘSKÁ LEGENDA Z POMEROLU

10. února 2022 od 18.00 Restaurant Chapelle hotelu U Kapličky Písek

---

Vážení přátelé,

máme to potěšení Vás pozvat na unikátní večer ve společnosti vín od opravdové vinařské legendy z oblasti Pomerol – Jeana Pierra Moueixe. Vína přijede představit Bertil Corgie, exportní ředitel této společnosti a budete mít možnost ochutnat vína z jejich skvělého portfolia v čele s ikonickými víny Ch. Trotanoy a La Fleur Petrus v kombinaci s vybraným menu Romana Dolejše.

PROGRAM VEČERA



Amuse bouche
Champagne J.M. Séleque Solessence

Carpaccio z chobotnice, omáčka z červeného vína
Château Barrail du Blanc 2018 – St. Emilon Grand Cru
Château Chantalouette 2018 – Pomerol

Chilský mořský vlk s pyré ze zauzeného pastináku, omáčka z bílých lanýžů
Château La Grave 2014 – Pomerol
Château Latour à Pomerol 2014 – Pomerol

Kachní prsa, pyré z artyčoků a omáčka z portského vína
Château Bélair Monange 2011 – St. Emilion 1er Grand Cru Classé



Francouzské sýry Ossau Iraty a Reblochon s fíkovým chutney
Château La Fleur Pétrus 2007 – Pomerol
Château Trotanoy 2004 - Pomerol

Croquembouche
Château Rayne Vigneau 2006 - Cru Classé de Sauternes

VEČEREM VÁS PROVEDE BERTIL CORGIE A DIANA SIXTOVÁ.
VEČER PRO 30 HOSTŮ | **CENA CELÉHO VEČERA 3 500 Kč**

REZERVACE: diana@merlot.cz nebo info@hotelukaplicky.cz