



Vevey, le 26 Novembre 2020

DEGUSTATIONS WINE ROSE LA CHAMPAGNE: ÉVOLUTION STYLISTIQUE

La Champagne, région devenue depuis bientôt trois siècles l'icône du monde viticole pour la production de vins effervescents et l'élaboration de la méthode classique, désormais répandue dans le monde entier.

Un siècle en arrière il était commun de consommer des cuvées avec 150 g/l de sucre résiduel, aujourd'hui la tendance va vers le zéro dosage. L'assemblage de variétés, millésimes et parcelles était la clé de la continuité stylistique de grandes maisons, de nos jours on entend de plus en plus parler de cuvées millésimées, mono-cépage et mono-parcellaires.

Qu'a t-il changé dans notre mode de produire et consommer ce nectar?
Quelles sont les défis que la région champenoise relève et comment est-elle en train d'y faire face?

Lors de notre rencontre nous aborderons le thème de l'évolution stylistique à travers les notions de changement climatique, d'évolution des mode de culture et de l'encépagement, jusqu'à la progression des tendances en ce début du XXIème siècle.

Bien évidemment la théorie se fondera rapidement avec la pratique et 6 cuvées d'exception seront proposées en dégustation.

A la fin de la dégustation, à bien plaisir, une agape « automnale » vous sera proposée en accompagnement des vins.

LIEU : [The WorkHub](#) - Av. Reller 14, 1800 Vevey
DATE : Jeudi 26 novembre entre 18h00 et 21h00

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch

PRIX CHF 160.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl
IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**