

Le bistrot de
L'ÉPIS TAFF'

TARTARE 🍴 STREET FOOD

**Grande soirée dégustation de vins
Jeudi 14 octobre 2021**



Soirée dégustations de vins par Michele Caimotto

RHÔNE NORD & SYRAH (2015 - 1999)

Une soirée d'exception à la découverte des trois plus grands terroirs du Rhône Nord: Hermitage, Cornas et Côte Rôtie sous forme de dégustation comparative.

Michele Caimotto de Wine Rose, ancien sommelier de l'Hôtel de Ville à Crissier, partagera son expérience et vous introduira à 6 magnifiques Syrah, présentées entre jeunesse et maturité, qui accompagneront ensuite les spécialités culinaires de l'équipe de L'Épis Taff'.

Programme de la soirée dans la salle privative au 1^{er} étage du Bistrot:

18h00 Accueil au Champagne et finger food et introduction aux régions
Série 1 - Comparatif dans leur jeunesse (2015)
Série 2 - Comparatif sur des vins à maturité (1999-2003)
Service d'un risotto suivi d'un café gourmand.
22h00 Fin de la soirée

Places limitées à 22

Prix de la soirée : CHF 150.- par personne

Réservation auprès de L'Épis Taff' soit par email à lebistrot@epis-taff.ch soit par téléphone au **021 732 23 46**.

Le Bistrot de L'Épis Taff'
Route en Rambuz 17, 1037 Etagnières
www.epis-taff.ch

