

Maison Paillot

Boucherie, charcuterie.
Epicerie fine, traiteur.
Cave à vin Saint-Vincent.
Restaurant les Millésimes

14, Place de l'hôtel de ville
89310 Noyers-Sur-Serein
Tél : +33 (0) 3.86.82.82.16
Fax : +33 (0) 3.86.82.67.71
contact@maison-paillot.com
www.maison-paillot.com

Dégustation des vins nouveaux sur fût et dégustation des vins en fin d'élevage

Tarifs 2021

(tarifs individuel, à partir de 4 personnes)

Le mâchon Bourguignon et dégustation sur fut dans la cave d'élevage

Présentation des méthodes vinification et de leur impact sur la dégustation

+ Saucissons, jambon persillé et gougères chaudes

ainsi qu'une bouteille à chacun d'une cuvée du domaine de Pierre Paillot

38€

Un regard sur l'agriculture biologique et biodynamique de l'Yonne:

3 vins du coin, conversation autour des échanges entre l'homme et la plante

23€

La Bourgogne vu sous un autre angle:

4 vins, dégustation des appellations Marsannay, Viré-Clessé, Epineuil, et Savigny-les-Beaune.

Nous détaillerons les aires d'appellations, les cépages, la notion de terroirs

+ Saucissons, fromages, terrine de lapin.+ Saucissons, fromages, terrine de canard aux pruneaux.

48€

La dégustation vous sera présentée par Pierre Paillot sommelier, diplômé en 1999 de l'école d'œnologie et de sommellerie de Tain l'Hermitage en Vallée du Rhône.

res
Vous pourrez ainsi partager avec lui sa passion et son savoir qu'il a pu acquérir auprès de maisons de renom (Marc Meneau***, Restaurant Guy Savoy***, Tom Aikens* Londres, Mint Restaurant* Dublin). C'est avec plaisir qu'il vous fera découvrir son expérience autour des vignobles européens et pourra de ce fait vous initier en toute simplicité à d'autres territoires viticoles...

Au plaisir...

