

fabrizio.bucella@interwd.be



fabbuc

DÉGUSTATION
MERCREDI 18 JANVIER 2017
EHP Namur

Prof. Fabrizio Bucella
INTER WINE & DINE



MENU

Peyredon Lagravette, Haut-Médoc, 2012 CB
merlot 53 %, cabernet sauvignon 47 %

Maison Blanche, Médoc, 2010 CB
merlot 80 %, cabernet sauvignon 16 % et cabernet franc 4 %

Fourcas Hosten Lustrac-Médoc, 2007
Merlot 45%, cabernet sauvignon 45%, cabernet franc 10 %

Granins Grand Poujeaux, Moulis, 2013
merlot 45%, cabernet sauvignon 45%, petit verdot 10 %

Haut-Marbuzet, Saint-Estèphe, 2013
cabernet sauvignon 50 %, Merlot 40 %, cabernet franc 10 %

Ferrière , Margaux, 2013, Troisième cru classé en 1855
cabernet sauvignon 51% , merlot 41%, cabernet franc 2% et petit verdot 6%



VIDÉOS, SITES ET LECTURES

interwd.be

http://www.huffingtonpost.fr/2015/12/24/video-deguster-vin-quand-on-ny-connaît-rien-frimer-amis-famille_n_8707274.html

<http://www.huffingtonpost.fr/2016/12/23/12-choses-a-savoir-sur-le-champagne-pour-faire-croire-que-lon/>

<http://www.huffingtonpost.fr/2016/11/16/le-beaujolais-c-est-aussi-du-bon-vin-video/>

<http://www.huffingtonpost.fr/fabrizio-bucella/>

interwd.be

