



Martedì 27 Novembre 2012 presso la sede nh Hotel al Foro Italico a Palermo si sono svolte due intense ore di approfondimento sullo **Champagne**. L'affascinante vino francese, la cui origine si fa risalire all'abate benedettino Dom Pierre Pérignon, che trae origine in quattro regioni di produzione: Montagne de Reims, colla del Pinot Nero, Vallée de la Marne, terra di produzione del migliore Pinot Meunier, Cote Des Blancs da cui provengono i migliori

champagne di Chardonnay i celebri Blancs de Blancs, e Cote des Bar, in cui si coltiva un Pinot nero di grande espressività, è stato degustato in quattro interessantissime espressioni:

**Champagne Cru Gran Reserve a Trèlou O. Père & Fils**  
**Champagne Grand Cru a Avize non dosè Bouquin-Dupont**  
**Champagne Grand Cru a Bouzy H. Beaufort**  
**Champagne rosè Premir Cru a Chigny M. Philippart**

// '); // ]]>

Ecco la galleria fotografica della serata

{morfeo 52}

//