

8tto Wine & Spirits Selection

propone..

Giovedì 27 e Venerdì 28 dalle ore 18:00

Serata di Foie Gras, Sauternes & Champagne

Tranche de Délice:

Selezionata fetta di Foie Gras d'Oie della prestigiosa Maison Castaing, servita con pan brioche, prugne profumate all'Armagnac e confetura di cipolle rosse di Medicina leggermente caramellate al marsala. 18,00 €

Speciali al calice:

Sauternes Domaine Sichel - 10,00 €

Champagne Dosage Zero Maison LeNoble - 10,00 €

Per tutti coloro che non amano il Foie Gras o gli speciali al calice, potranno scegliere altri prodotti in degustazione o altre prelibatezze

È gentilmente richiesta la prenotazione

Via Giuseppe Garibaldi 14 - Senago (Mi) Tel: 02.99050202 - 393.9508191

Foie Gras - l'eccellenza di Maison Castaing

Non il solito Foie Gras, un Foie Gras d'eccellenza! Prodotto da una delle uniche due realtà rimaste in Francia in cui non viene praticato l'allevamento forzato per ingrassare in maniera veloce e anomala il fegato dell'oca. In modo "etico" senza ricorrere al "gavage", quindi solo con procedimento naturale sia per il bene dell'animale (evitando di provocare sofferenza) sia per il bene del consumatore finale (grazie all'alimentazione selezionata, alla libertà di volare e alla naturalità del processo di ingrassamento del fegato, si può godere di un foie gras assolutamente unico ed eccezionale).

Sauternes Domaine Sichel 2018

Prodotto da una delle più prestigiose coltivazioni classificate della denominazione, gode della stessa cura meticolosa e molto speciale che viene riservata alla produzione dei migliori vini bottrizzati di questa rinomata denominazione.

Sichel Sauternes 2018 è di un giallo dorato intenso.

Profumi di zafferano, camomilla, pesca e albicocca disidratata, crema pasticciera, miele e vaniglia.

Al palato è pieno e potente, con l'acidità che si contrappone alla dolcezza.

Champagne Brut Nature Dosage Zero Maison LeNoble

Ci troviamo nella splendida Côte des Blanc, questo Dosage Zero è composto da 45% di Meunier di Damery nella Valle della Marna, 30% di Pinot Noir del villaggio Premier Cru di Bisseuil e 25% di Chardonnay del villaggio Grand Cru di Chouilly. Una beva floreale e fruttata, con note di mela e pera e sottofondo agrumato.