

Les RDV du 13 : Masterclass-dégustation avec Fabrice Sommier

Jeudi 23 octobre à 18h30

Le musée organise une masterclass "*Pour une géographie des accords mets-champagne*" avec Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommelier et président de l'UDSF (Union de la Sommellerie française).



Cette soirée démontrera la capacité du champagne à s'accorder à de nombreux mets, grâce à la dégustation de plusieurs mariages réussis et parfois insoupçonnés qui surprendront et raviront les papilles.

En partenariat avec l'UDSF Champagne-Ardenne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Coordonnées

Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale
13, avenue de Champagne
51200

Date

Jeudi 23 octobre, 18:30

Infos pratiques

Durée : 1h

A partir de 18 ans

Sur réservation au 03 26 55 03 56 ou billetterie.musee@ville-epernay.fr

Tarif : 13 € / personne

Liens utiles

[Site internet du musée](#)

[Site internet Fabrice Sommier](#)