Masterclass-dégustation "Accords chocolat-champagne"

Jeudi 3 décembe à 18h30

Conférence proposée au musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale, en présence de Julia Scavo, formatrice à Avize Viti Campus et sommelière.



En compagnie de Julia Scavo, 5e au concours de meilleur sommelier du Monde 2013, découvrez l'art de marier le champagne avec le chocolat. Réputé difficile, l'accord chocolat-champagne constitue pourtant une expérience sensorielle riche en nuances gustatives.

Cette masterclass permettra de donner quelques clés de repère pour choisir au mieux le champagne s'accordant avec les divers chocolats. De quoi surprendre agréablement vos amis, et passer un délicieux moment...

En partenariat avec Avize Viti Campus

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

Coordonnées

Musée d'Epernay
13, avenue de Champagne
51200

Date
Jeudi 3 décembre, 18:30
Infos pratiques

18 €

Réservation conseillée au 03 26 55 03 56 ou billetterie.musee@ville-epernay.fr

Liens utiles
Site du musée

Avize Viti Campus