



Välkommen på Master Class i samband med Svenska mästerskapet i sommellerie den 2 april på Berns salonger

Tema: Terroir impact and management differences in Châteauneuf-du-Pape and Chablis

Klassen leds av vinmakarna Gregory Viennois och Edouard Guerin från de välkända producenterna Laroche i Chablis och Ogier i Châteauneuf-du-Pape. Vi kommer prova högkvalitativa viner från båda områdena.

Tid: 12.30-13.45 (SM-finalen startar 14.00)

Plats: Berns Stora salongen, 1 trappa upp. Skyltat vid ankomst.

Pris: 150 kr/ person

Det finns 40 platser (sommelierföreningens medlemmar har förtur). Anmälan sker till sm@sommelierforeningen.se. I rubriken skriver du "anmälan Master Class" för att sedan lämna namn och telefonnummer samt hur många platser du avser att boka.

Vid frågor går det bra att mejla samma adress eller gå in på www.sommelierforeningen.se där du finner ett frågeformulär.

