



Franck Décrenisse, vigneron du Domaine du Petit Fromentin à Chasselay et œnologue de formation vous propose de partir à la découverte de quelques grands principes œnologiques tout en visitant sa cave.

Un mâchon typiquement lyonnais assorti d'une dégustation des vins est ensuite proposée sur place (traiteur L'Étal d'Or à Champagne au Mont d'Or).



Détails pratiques :

Durée :

3 heures environ

Horaires proposés :

11 heures à 14 heures
18 heures à 21 heures

Groupe :

30 personnes maximum

Tarif :

15 € TTC par personne

Lieu de rendez-vous :

Caveau du Domaine
du Petit Fromentin
69380 Chasselay

Réservation :

Franck Décrenisse
06 10 74 77 90

Règlement :

Franck Décrenisse

Exemple de mâchon : entre 16 et 18 pièces/personne

Pains surprise (saumon, rillettes de thon, œufs de lumps, jambon cru, mortadelle, rillettes...), rosette de Lyon, petits gobelets (lentille/cervelas - museau - pied de cochon...), fromage de vache ou chèvre, petits gateaux.

Vins dégustés : Coteaux du Lyonnais (blanc, blanc fût, rouge fruité, rouge corsé, rouge fût) et vins des Monts d'Or (Pinot noir, vendanges tardives).

