

13 novembre 2006
SERATA TOP “DA CANDIDA”

Grandissima serata “TOP” presso il celebre ristorante “Da Candida” a Campione d’Italia. Lo Chef Bernard Fournier, “Re del Foie Gras”, nostro associato, ha abbinato i suoi magistrali piatti ai seguenti incredibili vini:

- Champagne Grand Cru Reserve Blanc de Blanc “Guy Charlemagne” in magnum.
- Batard Montrachet 2003 “Henry Clerc”
- Montrachet 1996 Grand Cru “Pierre Ponnelle”
(è il più grande vino bianco del mondo, nasce nella Côte de Beaune in Borgogna, dal profumo aristocratico, secco ma nel contempo rotondo e morbido, è un vino di gran razza, fine, strutturato e adatto a lunghi invecchiamenti. Tra i vini bianchi secchi è certamente il più pregiato, raro e costoso).
- Clos de Vougeot 1999 Grand Cru “Latour”
(è stato il vino più importante nel mitico film “Il Pranzo di Babette”).