

Découverte de vins nature du gaillacois

info pratique

Lieu : Fayssac (81)

Durée : 3h

Début : 9h30

10 personnes maxi

Réservation obligatoire

Découverte du cépage **Mauzac** sous toutes ses formes et toutes ses couleurs.

Durant la dégustation vous découvrirez six **Mauzac** différents.

Fromage d'exception, huitres, foie gras, pâté, fromage de tête, etc... accompagneront votre dégustation.

Le tout, avec modération, of course !



Bernard Lasserre
Gastronome, cuisinier,
fin connaisseur des
vigneron(e)s bio &
nature, de leur
travail et de leur
production.



55 €/pers



100% bio local de saison nécessaire



Association Artimots - W811002471- Depuis septembre 2008
51 rue de l'école - 81150 Fayssac - 06 80 41 20 42 / 05 63 57 19 69 (HB)
artimots@wanadoo.fr - facebook danslacuisinedefayssac
www.danslacuisine.org

Ateliers de cuisine, de transformation et de conserves
ouverts à tous (sur RDV)

