



PUNITION Collective

*Vous allez en boire
de toutes les couleurs !*

UNE CLASSE DE 26 GARNEMENTS VOUS ATTEND

13 domaines bourguignons et 13 domaines hors Bourgogne, soit une classe de 26 élèves mixtes. Une mixité revendiquée par ses cépages, ses modes de culture et ses pratiques d'élevage, tous produisant des vins en AOC.

Le partage d'un repas à la cantine locale pour les externes et les internes étant un lien essentiel favorisant le plaisir d'être et de boire ensemble.

*Le maître des collés
Guillaume Baroin*



**2 VIGNERONS
ITALIENS**
**DOMAINES
CASCINA FONTANA
ET FUORI MONDO**



AFIN DE PARTICIPER
À CETTE DÉGUSTATION
MERCİ DE VOUS INSCRIRE

PAR MAIL À :

contact@punition-collective.com
WWW.PUNITION-COLLECTIVE.COM



ALSACE

Domaine Jean-Baptiste ADAM

BOURGOGNE

Domaine Guy AMIOT

Domaine Françoise ANDRE

Domaine ARLAUD

Domaine CHEVROT

Domaine Laurent COGNARD

Domaine FICHET

Domaine GARNIER

GOUFFIER

Domaine GRUHIER

Domaine Denis JEANDEAU

Domaine Vincent LUMPP

Domaine C&C MARÉCHAL

Domaine Pierre NAIGEON

BEAULOIS

Emmanuel FELLOTT

Château THIVIN

BORDEAUX

Château Grand François

JURA

RIJCKAERT

CHAMPAGNE

Marie et Olivier HORIOT

CORSE

Domaine ALZIPRATU

LANGUEDOC

Domaine des Agrunelles

LOTRE

Château de Fosse Sèche

Domaine de Bellevue

VALLÉE DU RHÔNE

Julien PILON

Domaine des Accoles

Domaine MONIER-PERREOL

**ET LES JAMBONS
D'EXCEPTION DU
DOMAINE
DE SAINT GÉRY**

au RESTAURANT "LA CANTINE SAUVAGE"

41 rue du Colisée
75 008 PARIS

le lundi 25 mars 2019 de 11h à 19h

Le déjeuner avec les élèves est à réserver

GRATUITEMENT sur inscription.