

WINE TASTING COURSE

ABC Cooking Studio x Le Sauvage

講師：劉源理 Joshua

Advanced 進階課程

開始了解法國葡萄酒產區、認識不同的品種、香氣及風味辨識，享受葡萄酒的奧妙，真正進入品酒的迷人殿堂。

自由田園酒莊聖貝雷傳統氣泡酒

塞內夏利耶酒莊<倒影>白酒

弗雅爾酒莊芙樂依紅酒

課程費用 NT\$2,000

南港教室 7/17(五) 19:00~21:00
7/18(六) 17:30~19:30

大葉高島屋 7/21(二) 14:00~16:00
7/22(三) 14:00~16:00

Burgundy 布根地巡禮

『如果說巴黎是法國的心臟，香檳就是法國的靈魂，而布根地便是法國的胃。』
除了擁有美酒外，也是塊美食的應允之地。
被葡萄酒吸引的人，總會經過布根地這聖地！

法國巴特路普酒莊夏布利白酒

維妮酒莊<紅斯>伊虹西紅酒

得頌酒莊<樂邦>布根地紅酒

課程費用 NT\$2,200

南港教室 9/18(五) 19:00~21:00
9/19(六) 17:30~19:30

大葉高島屋 9/22(二) 14:00~16:00
9/23(三) 14:00~16:00

Bordeaux 波爾多巡禮

初嚐葡萄酒時，許多人多以法國這個擁有超高知名度的酒香『波爾多』為首選。堪稱全法最大的優質葡萄酒產區，成為開啟葡萄酒國度的第一把鑰匙。

王者酒莊波爾多精選白酒

王者酒莊波爾多精選紅酒

保羅巴爾酒莊<葛拉芙>弗朗薩克紅酒

課程費用 NT\$2,000

南港教室 12/11(五) 19:00~21:00
12/12(六) 17:30~19:30

大葉高島屋 12/15(二) 14:00~16:00
12/16(三) 14:00~16:00

課程內容：ABC手作料理、產區介紹、風土條件、分級制度、品種介紹、風味辨識

每班6-12人(未滿6人則不開課)。/ 課程當天未出席者，恕不退費。/ 上課遲到超過10分鐘者，恕無法參與課程且無法退費。/ 欲取消課程退費、更改課程時間，請於課程前七天攜帶原發票辦理，發票遺失恕不接受退費申請。/ ABC Cooking Studio 保有變更活動內容的權利 /

報名全系列課程可享9折優惠+贈C&S專業品酒杯2只(市價800元)

報名兩堂，贈送C&S專業品酒杯2只(市價800元)



ABC Cooking Studio

www.abc-cooking.com.tw



Le Sauvage
旭宣葡萄酒

未滿十八歲禁止飲酒 · 禁止酒後駕車