

Découverte de l'



Vous aimez le vin, mais vous ne savez pas toujours mettre les bons mots sur ce que vous ressentez ? Vous avez envie d'en apprendre plus, de comprendre ce que vous buvez, ou de mieux choisir une bouteille au restaurant ou en cave ?

Les **grands principes de la dégustation** : visuel, olfactif, gustatif

- Savoir identifier les **arômes, textures, équilibres**
- Reconnaître les **différents cépages**, comprendre les terroirs
- Les **erreurs à éviter** et les **bons réflexes** à adopter
- Dégustation guidée de **5 à 6 vins** (blancs, rouges, parfois bulles et rosés)



Pas de jargon compliqué, ici on parle simplement de vin, on goûte, on échange, on progresse.

Découverte ludique de vos sens, apprentissage de la dégustation et du vocabulaire œnologique. Le tout dans une ambiance conviviale et détendue.

Venez enrichir vos connaissances au travers de différents cépages et terroirs de nos régions viticoles françaises. Un vrai moment de plaisir et de partage.

Un cours se déroule avec un caviste, un œnologue ou autre professionnel du milieu, pour découvrir l'organisation d'un domaine ou château producteur de vin, le vocabulaire, les arômes mais aussi les multiples facteurs qui impactent un vin.

Nous vous proposons une initiation à la dégustation

3 séances sont ouvertes de 17 h à 19h30 le 10 mars, 7 avril et 19 mai dans la salle Chauvière

Chaque séance débutera par un montage vidéo commenté par le spécialiste, puis une dégustation des vins et commentaires accompagné d'amuse-gueule

Inscriptions salle chauvière 16 personnes max par séance.

Le cout d'une séance 23 €

