

ATELIER OENOLOGIE

Conseils de sommelier...à des amis.



D'une durée de 2 heures et animé par un professionnel, cet atelier vous fera participer au plaisir de fabriquer vous même.

Nos ateliers sont conçus pour des groupes de 8 à 12 personnes



Description

Vous avez dit

- Millésime
- Crus
- Cépage
- Assemblage...



Ou encore

- Charnu
- Charpenté
- Riche
- Rond
- Qui a du corps
- Qui est long en bouche...

A l'heure où l'authenticité et la connaissance redeviennent des valeurs, vous désirez percer les secrets des vins et mettre un nom sur des sensations.

Cet atelier va vous apprendre à reconnaître les différents arômes, les techniques de dégustations et les méthodes de vinifications...

Percevoir la différence entre les saveurs sucrées, salées, acides ou amers, savoir faire tourner votre vin dans un verre, le sentir et enfin le goûter lentement, en découvrant et en appréciant tous les arômes.

Amateur averti, offrez à vos papilles un voyage gustatif de plaisirs raffinés, en bonne compagnie.



Notre coup de cœur

Suggestion de cadeau pour vos invités:

Un petit livre pour mieux connaître les vins
à moins de 10,00 € TTC

