

Les ateliers de dégustation du Vin des Alpes sensoriels, œnophiles, conviviaux



Les ateliers « premiers pas » 35,00 €

mercredi 10 novembre 2021 : Cépages sud 2
mercredi 1 décembre 2021 : Cépages nord 1
mercredi 9 février 2022 : Régions nord 3
mercredi 9 mars 2022 : Régions sud 4
mercredi 6 avril 2022 : Cépages nord 1
mercredi 29 juin 2022 : Cépages sud 2
mercredi 13 juillet 2022 : Régions nord 3
mercredi 7 septembre 2022 : Régions sud 4

- ✓ atelier adapté à tous et particulièrement aux débutants
- ✓ 4 vins dégustés avec planche charcuterie fromages
- ✓ 19 h 15 durée 1 heure 30 environ

Les ateliers « découverte » 50,00 €

samedi 23 octobre 2021 : Six grandes régions viticoles de France
mercredi 27 octobre 2021 : Cépages rares des Alpes
vendredi 12 novembre 2021 : Les vins de l'Isère
vendredi 17 décembre 2021 : French Wine Classics
vendredi 7 janvier 2022 : Au fil du Rhône
vendredi 11 mars 2022 : Les Alpes françaises
vendredi 8 avril 2022 : L'Italie
vendredi 22 avril : Bio et Nature
mercredi 25 mai 2022 : Le Grand Tour de l'arc alpins de l'Italie à la Slovénie
vendredi 10 juin 2022 : Duos de France et d'Italie
vendredi 15 juillet 2022 : The New French Wine – Organic and Natural Wines
vendredi 2 septembre 2022 : Caviste vs supermarché

- ✓ atelier adapté à tous
- ✓ découverte du vin et de la dégustation autour d'un thème
- ✓ 6 vins dégustés avec planche charcuterie fromages
- ✓ le mercredi 19 h 15 ou le vendredi 20 h 15, durée 2 heures environ

Les ateliers « grande dégustation » 80,00€

mercredi 12 janvier 2022 : La Bourgogne
vendredi 18 février 2022 : La Champagne
vendredi 25 février 2022 : Le Rhône nord

- ✓ atelier adapté à tous et particulièrement aux amateurs
- ✓ approfondissement des connaissances du vin et de la dégustation autour d'un thème
- ✓ 6 grands vins dégustés avec planche charcuterie fromages
- ✓ le mercredi 19 h 15 ou le vendredi 20 h 15, durée 2 heures 30 environ

Les ateliers « expressions d'un cépage »

40,00 € ou 50,00 € selon formule choisie

mercredi 24 novembre 2021 : La mondeuse noire

mercredi 8 décembre 2021 : Le sangiovese

mercredi 26 janvier 2022 : Le savagnin

mercredi 23 mars 2022 : Le chenin

mercredi 4 mai 2022 : L'altesse

mercredi 1 juin 2022 : Le pinot noir

vendredi 16 septembre 2022 : Le grenache

- ✓ atelier adapté à tous
- ✓ trois vins dégustés, trois belles expressions d'un même cépage, option 1 bouteille à emporter
- ✓ le mercredi 19 h 15 ou le vendredi 20 h 15 durée 1 heure environ

Le Vin du Mois

30,00 € (inclus 1 bouteille à emporter)

- ✓ atelier adapté à tous
- ✓ éliez votre vin préféré et repartez avec une bouteille !
- ✓ 3 vins dégustés, 1 bouteille à emporter
- ✓ en général le troisième mercredi du mois 19 h 15 durée 1 heure environ

Chaque atelier que j'anime a trois objectifs :

1. Aider à se centrer sur les sensations, à les distinguer, à en parler avec précision
2. Apprendre à mieux connaître le vin, la vigne, la vinification, les vigneron, etc. en sortant des idées reçues
3. Passer un moment de convivialité et d'amitié

inscription sur le site levindesalpes.fr ou en boutique

les vins servis lors des ateliers sont travaillés en bio, biodynamie ou naturels

tous les vins sont dégustés à l'aveugle

merci de ne pas vous parfumer avant l'atelier !



Ateliers animés par Eric Esnault, Maître Caviste, diplômé du Wine & Spirit Education Trust, qualifié au Concours du Meilleur Caviste de France 2014, 2016 et 2020.

contact@vindesalpes.com 04 76 43 04 39

