

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



Les ateliers « premiers pas » 35,00 €

Cépages sud	mercredi 15 février 2023
Cépages nord	mercredi 22 février 2023
Cépages sud	mercredi 8 mars 2023
Cépages nord	mercredi 29 mars 2023
Régions sud	mercredi 24 mai 2023
Régions nord	mercredi 28 juin 2023
Régions sud	mercredi 6 septembre 2023
Régions nord	mercredi 8 novembre 2023

- ✓ 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 €

Corse & Sicile	mercredi 18 janvier 2023
L'Italie du nord au sud	vendredi 24 février 2023 :
Le pinot noir	mercredi 22 mars 2023
Les nouvelles tendances	vendredi 14 avril 2023
Cépages rares des Alpes	vendredi 5 mai 2023
Au fil du Rhône	mercredi 17 mai 2023
Les Alpes françaises	vendredi 26 mai 2023
Six grandes régions de France	vendredi 7 juillet 2023
Le Grand Tour de l'arc alpin	mercredi 12 juillet 2023
Dégustation géo-sensorielle	vendredi 29 septembre 2023
Le vin naturel	vendredi 13 octobre 2023
Six grands cépages de France	vendredi 20 octobre 2023
Les vins oranges	mardi 31 octobre 2023
Six grands vins du Beaujolais	mercredi 15 novembre 2023
Les vins de l'Isère	mercredi 29 novembre 2023

- ✓ 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 « expressions d'un cépage » 40,00 € ou 50,00 € selon formule choisie

Le chenin	mercredi 26 avril 2023
Le sangiovese	mercredi 14 juin 2023
La syrah	mercredi 11 octobre 2023
Le chardonnay	mercredi 18 octobre 2023

- ✓ atelier adapté à tous
- ✓ trois vins dégustés, trois belles expressions d'un même cépage, option 1 bouteille à emporter
- ✓ le mercredi 19 h 15 durée 1 heure 30 environ

Les ateliers « explorations » 70,00 €

Fromages et vins

vendredi 31 mars 2023

Mets et vins printemps/été

vendredi 16 juin 2023

Mets et vins automne/hiver

vendredi 3 novembre 2023

Mets et vins de réveillon

vendredi 1 décembre 2023

- ✓ atelier adapté à tous et particulièrement aux amateurs
- ✓ approfondissement des accords entre vin et mets
- ✓ 6 vins dégustés avec mets cuisinés maison
- ✓ le vendredi 20 h 15, durée 2 heures environ

Les ateliers « grande dégustation » 80,00 €

La Bourgogne vendredi 17 février 2023

Six (très) grands vins de France

vendredi 9 juin 2023

Verticales vendredi 30 juin 2023

Grands vins de la vallée du Rhône

vendredi 22 septembre 2023

La Champagne vendredi 10 novembre 2023

- ✓ 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
- ✓ le mercredi 19 h 15 ou le vendredi 20 h 15, durée 2 heures environ

Chaque atelier que nous proposons 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 vignerons, etc. en sortant des idées reçues
3. Passer un moment de partage, de convivialité et d'amitié



SCAN ME

inscription sur le site levindesalpes.fr ou en boutique

les vins servis lors des ateliers sont produits 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

