

Les ateliers de dégustation du Vin des Alpes 2024 sensoriels, œnophiles, conviviaux

Les ateliers « premiers pas » 35,00 €

Cépages sud	mercredi 7 février 2024
Cépages nord	mercredi 6 mars 2024
Régions sud	mercredi 10 avril 2024
Régions nord	mercredi 29 mai 2024
Cépages sud	mercredi 3 juillet 2024
Cépages nord	mercredi 18 septembre 2024
Régions sud	mercredi 2 octobre 2024
Régions nord	mercredi 6 novembre 2024

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

Le vermentino	mercredi 20 mars 2024
Le sauvignon blanc	mercredi 26 juin 2024
Le sangiovese	mercredi 25 septembre 2024
La syrah	mercredi 13 novembre 2024

- ✓ 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 « découverte » 50,00 €

L'Italie du nord au sud	vendredi 12 janvier 2024
Vallée de la Loire	vendredi 16 février 2024
Corse & Sicile	vendredi 1 mars 2024
Dégustation géo-sensorielle	vendredi 8 mars 2024
Le pinot noir	vendredi 12 avril 2024
Les nouvelles tendances	vendredi 19 avril 2024
Cépages rares des Alpes	vendredi 17 mai 2024
Le chardonnay	vendredi 24 mai 2024
L'Italie du nord au sud	mercredi 5 juin 2024
Au fil du Rhône	mercredi 19 juin 2024
Les Alpes françaises	vendredi 5 juillet 2024
Six grandes régions de France	vendredi 12 juillet 2024
Six grands cépages de France	vendredi 6 septembre 2024
Le vin naturel	vendredi 13 septembre 2024
Dégustation géo-sensorielle	vendredi 27 septembre 2024
Les vins de l'Isère	vendredi 18 octobre 2024
Les vins oranges	jeudi 31 octobre 2024
Six grands vins du Beaujolais	vendredi 22 novembre 2024

- ✓ 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 « explorations » 80,00 €

Fromages et vins

vendredi 5 avril 2024

Mets et vins printemps/été

vendredi 28 juin 2024

Mets et vins automne/hiver

vendredi 25 octobre 2024

Mets et vins de réveillon

vendredi 13 décembre 2024

Les ateliers « grande dégustation » 80,00 €

La Bourgogne vendredi 9 février 2024

Grands vins de la vallée du Rhône

vendredi 29 mars 2024

Six (très) grands vins de France

vendredi 26 avril 2024

La Bourgogne vendredi 7 juin 2024

Un millésime en six vins vendredi 30 juin 2024

Le Grand Tour de l'arc alpin vendredi 20 septembre 2024

Champagnes de terroir vendredi 8 novembre 2024

Champagnes de terroir vendredi 29 novembre 2024

- ✓ 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

- ✓ 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



SCAN ME

Chaque atelier que nous proposons a trois objectifs :

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

inscription sur le site levindesalpes.fr

les vins servis lors des ateliers sont bio, biodynamiques 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

et Lisa Zimmermann, sommelière

contact@vindesalpes.com

04 76 43 04 39

