

Les ateliers grande dégustation 80,00 €

- 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 environ

Les ateliers explorations 80,00 €

- atelier adapté à tous et particulièrement aux gourmands
- approfondissement des accords entre vin et mets
- 6 vins dégustés avec mets cuisinés maison
- le mercredi 19 h 15 ou le vendredi 20 h 15, durée 2 heures environ

Les ateliers de dégustation : programme 2025

renseignements et
inscription sur le site
levindesalpes.fr



Les objectifs de nos ateliers :

- 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 vigneron, etc. en sortant des idées reçues
- Passer un moment de partage, de convivialité et d'amitié

Horizontale, un millésime en 6 vins vendredi 28 mars
Liqueurs et spiritueux locaux lundi 31 mars
Le grand tour de l'arc alpin vendredi 11 avril
La Bourgogne vendredi 23 mai
Grands vins de la vallée du Rhône vendredi 29 août
Liqueurs et spiritueux locaux vendredi 12 septembre
Six (très) grands vins d'Italie vendredi 26 septembre
Six (très) grands vins de France vendredi 17 octobre
Champagnes de terroir vendredi 7 novembre
La Bourgogne mercredi 12 novembre
Champagnes de terroir vendredi 28 novembre

Fromages et vins vendredi 7 mars
Vins et chocolat vendredi 18 avril
Mets et vins printemps/été vendredi 27 juin
Vins et chocolat mercredi 1 octobre
Mets et vins automne/hiver vendredi 31 octobre
Mets et vins de réveillon mercredi 3 décembre

Les ateliers découverte

50,00 €

Le chardonnay vendredi 17 janvier
L'Italie du nord au sud vendredi 24 janvier
Les nouvelles tendances du vin vendredi 14 février
Nouvelle vague à Bordeaux mercredi 19 février
De la Loire Volcanique à la Loire Atlantique vendredi 21 février
Des grenaches de toutes les couleurs mercredi 19 mars
Les vins de l'Isère vendredi 21 mars
Cépages rares des Alpes mercredi 26 mars
Dégustation géo-sensorielle et intuitive vendredi 4 avril
France & Italie en duo mercredi 9 avril
Les vins naturels mercredi 7 mai
Au fil du Rhône vendredi 9 mai
Les secrets de la vinification mercredi 14 mai
Les Alpes françaises mercredi 4 juin
L'Italie du nord au sud vendredi 6 juin
Le chenin mercredi 18 juin
Corse & Sicile vendredi 4 juillet
Six grandes régions viticoles de France vendredi 11 juillet
Le pinot noir mercredi 3 septembre
C'est vous qui choisissez le thème ! vendredi 5 septembre
Six grands cépages de France vendredi 19 septembre
Dégustation géo-sensorielle et intuitive mercredi 24 septembre
Les secrets de la vinification vendredi 3 octobre
Les vins oranges vendredi 24 octobre
Les vins de l'Isère mercredi 5 novembre
Six grands vins du Beaujolais vendredi 21 novembre
La syrah mercredi 26 novembre

- 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

Maître
CAVISTE


Vins de l'Isère
— Ambassadeur —

LE VIN DES ALPES
vins authentiques et naturels depuis 2013

Les ateliers premiers pas : régions et cépages de France

35,00 €

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

Régions sud mercredi 22 janvier
Régions nord mercredi 5 février
Cépages sud mercredi 5 mars
Cépages nord mercredi 16 avril
Régions sud mercredi 21 mai
Régions nord mercredi 2 juillet
Cépages sud mercredi 10 septembre
Cépages nord mercredi 8 octobre