



ATELIER DÉGUSTATION ACCORDS METS ET VINS

(prix par personne) **50 €**

INCLUS :

-  Dégustation de 3 ou 4 vins,
-  Mets pour accompagner.

Durée de l'activité : 2h30

Le vin plaisir, le vin émotion, comment passer un moment inoubliable autour d'un vin et le mettre en valeur sur votre table.

ATELIER DÉGUSTATION

Cette séance d'œnologie, accessible à tous, est une initiation à l'art de la dégustation avec découverte des vignobles et maîtrise des accords mets et vins.

Elle vous fournira une méthode pratique, simple et approfondie, des clefs faciles à retenir et à appliquer pour apprendre à déguster le vin.

Entrez dans le monde de la dégustation sensorielle des mets et des vins pour comprendre leurs multiples influences respectives. Au travers d'expériences de dégustations de 3 ou 4 vins différents et de fromages, charcuteries, chocolat, vous mettrez en pratique ces différentes techniques. Autant de cas étudiés pour parfaire son palais et ses capacités à accorder des mets et des vins.

Vous pourrez facilement reproduire l'exercice à la maison et mettre des mots sur ce que vous ressentez !

o Points clefs

Comprendre les différents types et styles de vins de façon sensorielle

Les bases fondamentales des accords mets-vins

Les accords à éviter et pourquoi

Comment réaliser un accord réussi en fonction de ses propres goûts

Remise et utilisation d'une fiche de dégustation

VALABLE DEUX ANS À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT



**COFFRET-CADEAU
OFFERT**

INFORMATIONS RÉSERVATIONS

caroline@toursatable.fr
+33 (0)6 62 86 99 10