

ATELIER DÉGUSTATION ACCORDS METS ET VINS

(prix par personnes)

60 €

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

INCLUS :



- Dégustation de 3 ou 4 vins,



- Mets pour accompagner.

CARNET DE ROUTE

ATELIER DÉGUSTATION - 2h30

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.

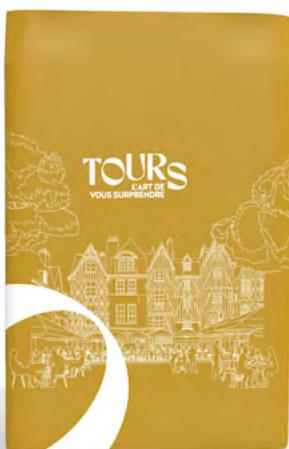
Elle vous fournira une méthode pratique, simple et approfondie, des clefs faciles à retenir et à appliquer pour apprendre à déguster le vin. Entrez dans le monde de la dégustation sensorielle des mets et des vins pour comprendre leurs multiples influences respectives.

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 !

Points clefs

- Comprendre les différents types et styles de vins de façon sensorielle
- Les bases fondamentales des accords mets-vins
- Comment réaliser un accord réussi en fonction de ses propres goûts

POCHETTE CADEAU OFFERTE



VALABLE UN AN À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT

