

Oenologie à la carte:

Au gré de vos envies et disponibilités... dans notre caveau de **GRENOBLE** en moyenne un **Samedi par mois** :

Thématiques - De 10h00 à 12h30

Dégustation et analyse sensorielle - à partir de 9h30

Date

Dégustation et analyse sensorielle

Le monde du vin, dégustation et analyse sensorielle.

De la vigne au verre: quelques clefs pour découvrir le vin, s'initier à la dégustation et mettre des mots sur ses sensations. Une redécouverte permanente de l'art de la dégustation. **45€**

Les Samedis : 29/09/18 - 20/10 - 17/11 - 9/02 - 23/03 - 27/04

Dates

Thématiques

Verticale - 13/10/2018

Nous dégusterons la même cuvée, du même domaine sur des millésimes différents. Vins jeunes, vins vieux nous pourrions ainsi appréhender la notion de vieillissement et l'impact du temps sur le vin. **55€**

Alsace & Jura – 24/11/18

Entre classiques et originalités, ces 2 régions font la part belle aux vins blancs secs, aromatiques, moelleux et autres vins jaunes mais offrent aussi des rouges atypiques. Un festival de cépages et de savoir faire dignes de votre intérêt. **45€**

Whiskies & Cie – 19/01/2019

Un spiritueux indémodable et passionnant. Ecosais, Irlandais, Japonais, Américain et même Français il se nomme whisky, whiskey, bourbon, rye, il est blended ou single malt, tourbé ou non, issu de double ou triple distillation... Tout un univers à apprivoiser. **55€**

Vallée du Rhône - 2/02/2019

D'une rive à l'autre, du Nord au Sud on ne se lasse jamais d'explorer les trésors viticoles de ce fleuve : Côte Rôtie, Châteauneuf du pape, Saint-Joseph, Vacqueyras et autres rouges et blancs seront au RDV. **50€**

Dégustation à l'aveugle en verres noirs – 16/03/19

La dégustation est un art très subjectif qui n'est pas facile à appréhender. A l'heure où le vigneron dispose de multiples paramètres pour imposer sa patte à son vin, venez apprendre à vous affranchir de tous les marqueurs supposés de qualité (appellation, médailles, « crus »...), peu fiables de nos jours grâce à ce cours de dégustation en verres noirs. L'occasion d'aiguiser vos sens et de vous fier à votre seul ressenti. Osez un exercice ludique et détonnant, une excellente initiation pour les passionnés de vins. **55€**

Le pinot noir autour du monde – 06/04/19

A la poursuite de ce cépage emblématique et délicat, il signe de beaux rouges de Bourgogne, de Loire, de Savoie et du Grésivaudan. Il excelle aussi en Nouvelle Zélande, en Autriche et en Oregon. De verre en verre, nous bouclerons un tour du monde. **50€**

Escapade en Italie – 18/05/19

Déjà comme un air de vacances, partons à la découverte de la richesse viticole de notre voisin transalpin. Prêts à goûter Prosecco, Nero d'Avola, Chianti, Barolo et tutti. Cette dégustation sera accompagnée d'antipasti, charcuteries et fromages italiens. La Dolce Vita !!! **50€**