

## Soirées à Thème:

Dans une ambiance conviviale et ludique, découvrez et dégustez les vins d'une région ou réunis sur une thématique. Lieu : **L'Echanson Crolles** - **19h30** ou **20h00** pour les soirées avec nos **restaurants partenaires**. **Nombre de places limitées**, réservations validées qu'après règlement. Les réservations des soirées déportées seront gérées directement par les restaurants. **Toute inscription non annulée 48h à l'avance ne sera ni remboursable, ni reportable.**

## Dates

## Thématiques

**Soirée Vins Amérique du sud - 17/10/18** Dans les vins du nouveau monde, ceux d'Amérique du sud s'affirment doucement comme les meilleurs rapports qualité-prix du moment. En partenariat avec le restaurant **Las Brasas**, venez égayer vos papilles au rythme du Malbec, du Carmenere ou du Tannat et des délicieuses viandes proposées par la fine équipe du restaurant. Un travail rigoureux et qualitatif qui vous fera voyager des océans à la Cordillère des Andes ! **61€ TTC**

**Soirée Champagne – 6/12/18** Souvent apprécié pour son côté festif, le champagne est aussi un des plus beau vin de France à servir lors d'un repas. Sa profondeur et sa complexité en font un partenaire idéal en sommellerie. Venez tester le Champagne comme allié d'un repas prestigieux élaboré par l'équipe du **Carré de Flo** lors d'une soirée d'exception qui fleure bon les fêtes de fin d'année ! **70€ TTC**

**Soirée Fair – 07/03/19** Producteur indépendant de spiritueux haut de gamme issus des meilleurs ingrédients, les produits de la gamme Fair (rhum, vodka, gin et liqueurs) ont pour particularité d'allier le commerce équitable, le développement durable et le savoir-faire français. Des produits d'une grande variété avec un point commun, un équilibre fraîcheur-gourmandise irrésistible. A déguster à la **Cave de l'Echanson Crolles**, une jolie variété de spiritueux, des petits accords à grignoter, une soirée plaisir et découverte pour les amateurs de spiritueux ! **45€ TTC**

**Soirée Whiskies – 21/03/19** L'expertise de l'Echanson au service de la gastronomie et du savoir faire du **Comptoir Gourmand de Lol!** Cette soirée whiskies s'annonce encore comme une explosion de saveurs, en toute convivialité. La richesse et l'intensité aromatique des spiritueux sont des atouts de luxe pour imaginer des accords savoureux. Des accords sous forme de bouchées / tapas raffinés, des whiskies d'exception à découvrir sans plus tarder, venez participer à cette expérience gustative unique ! **70€ TTC**

**Soirée Jura – 11/04/19** Petite par la taille et immense de par sa diversité, le Jura est une région viticole comparable à aucune autre. Berceau des vins propres, des petits rendements, des micro-cuvées et forte de cépages locaux et pratiques œnologiques uniques, les vins du Jura sont à découvrir sans à priori pour tous les amateurs de vins. Venez profiter de cette diversité et de jolis accords mets-vins à la **Cave de l'Echanson Crolles** pour une soirée unique ! **50€ TTC**

**Soirée Vallée du Rhône – 16/05/19** Fiefs d'appellations figurant parmi les plus réputées de France (St Joseph, Châteauneuf du pape, Hermitage, Gigondas, Côte Rôtie...), la vallée du Rhône est aussi une pépinière de vigneron talentueux et présente une formidable diversité de vins (jusqu'à 13 cépages utilisés à Châteauneuf du pape !). L'Echanson vous propose de revisiter cet infini réservoir de bons vins autour d'un repas concocté par l'équipe du **Carré de Flo**. **61€ TTC**

**Soirée Vin Italiens : 06/06/19** Premier Producteur mondial de vin, l'Italie épaté par son immense diversité. De l'Autriche à la Sicile, entre mers et montagnes, les centaines de cépages locaux offrent une palette aromatique et une variété de vin inégalable. Autour d'accords soigneusement élaborés par l'équipe de l'Echanson et du **Comptoir Gourmand de Lol**, venez vous initier à cet immense pays du vin qu'est l'Italie ! **61€ TTC**