

Oenologie à la carte:

Au gré de vos envies et disponibilités... dans notre caveau de **GRENOBLE** en moyenne deux **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€**

Samedi : 21/11/20

Dates

Thématiques

Vallée du Rhône- 26/09/2020

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€**

Exercice de style : La verticale – Pommard du domaine Parigot en Bourgogne – 10/10/2020

Nous dégusterons la même cuvée d'un grand rouge, 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€**

Dégustation à l'aveugle en verres noirs– 7/11/2020

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€**