

Œnologie à la carte:

Au gré de vos envies et disponibilités, nous vous proposons une découverte œnologique à la carte, dans notre caveau de **GRENOBLE en moyenne deux** Samedi par mois :

Thématiques - De 10h00 à 12h30

Dégustation et analyse sensorielle - De 9h30 à 12h30

« Pass Sanitaire » valide requis pour toute présence à un cours.

Dates

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 découverte de l'art de la dégustation. **45€**

Samedi : 25 septembre 2021 / 12 février 2022 / 30 avril 2022

Dates

Thématiques

Dégustation en verres noirs : 09 octobre 2021

La dégustation est un art subjectif qui n'est pas facile à appréhender. Grâce à ce cours de dégustation en verres noirs, vous allez vous affranchir de bien des paramètres en aiguissant vos sens et en vous fiant à votre seul ressenti. Osez cet exercice ludique et détonnant, pour les passionnés de vins. **55€**

La bière, tout un univers : 23 octobre 2021

Aujourd'hui tendance, cette boisson ancestrale ne cesse de se renouveler. Type de fermentation, houblonnage, artisanale, d'abbaye, blonde, brune, ambrée ou blanche, lager ou triple, belge, écossaise ou française... N'hésitez plus et venez faire vos gammes en biéologie. **40€**

Val de Loire : 6 novembre 2021

A la découverte d'une région viticole dynamique qui offre une palette de vins remarquables. Du Muscadet au Sancerre en passant par Saumur et Chinon des vigneron(ne)s de talents créent des vins qui méritent votre attention. **50€**

Grands Blancs : 20 novembre 2021

Pour les amateurs de vins blancs... laissez-vous charmer par des vins d'exception et de caractère nés de cépages rares ou de terroirs méconnus, classiques ou non ils vont bousculer vos papilles. **55€**

Vallée du Rhône : 22 janvier 2022

D'une rive à l'autre, du Nord au Sud, incontournable et toujours étonnante, on ne se lasse

jamais d'explorer ses trésors viticoles : Côte Rôtie, Châteauneuf du pape, Saint-Joseph, Vacqueyras , beaux rouges et blancs seront au RDV. **55€**

Whisky & Co : 26 Février 2022

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€**

Les Rhums : 12 mars 2022

Pour tous les amateurs, l'Echanson vous propose un voyage au sein d'une des plus belles familles de spiritueux. Exploration passionnante des Antilles à la Barbade via l'Amérique du Sud pour découvrir une multitude de styles et d'arômes ... Des sensations uniques ! **55€**

Des rouges pas « ordinaires » : 16 avril 2022

Quelques « beaux » flacons choisis pour l'émotion, le plaisir, leur singularité parce qu'ils signent une petite part de rêve ou d'inconnu. **60€**

Verticale surprise : 14 mai 2022

Nous dégusterons la même cuvée d'un grand rouge, du même domaine, et de millésimes différents. Nous pourrons ainsi appréhender la notion de vieillissement et l'impact du temps sur le vin. **55€**

Vins du bassin Méditerranéen : 11 Juin 2022

Berceau de la viticulture, le pourtour méditerranéen nous réserve bien des trésors viticoles tant en matière de cépages autochtones, que de talents. Laissez-vous surprendre par des vins de Grèce, du Liban ou du Maroc ... **50€**