

Au gré de vos envies et disponibilités, nous vous proposons une découverte œnologique à la carte, dans notre salle de dégustation de **CROLLES** en moyenne un **Samedi par mois** :

De 10h00 à 12h30

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

Date

Dégustation et analyse sensorielle

Le monde du vin et accord autour du fromage 02/10/2021 et 05/03/2022

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

Dates

Thématiques

Les différents labels du Vin : Nature, Bio, Biodynamie... 23/10/2021

Que se cache-t-il derrière les différents labels ? Une question que l'on se pose souvent... Venez découvrir, autour d'une belle dégustation tous les secrets autour de l'univers des vignerons soucieux de leur empreinte sur l'écosystème **45€**

Whisky & Co – 27/11/2021

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, probablement le plus vaste univers aromatique qui soit ! 15/01/2022

Pour tous les amateurs de grandes découvertes, l'Echanson vous propose un voyage au sein d'une des plus belles familles de spiritueux qui soit !

Un univers passionnant où fermentations et distillations s'allient et se complètent pour créer une multitude d'arômes... Des sensations uniques ! **55€**

Dégustation à l'aveugle en verres noirs– 05/02/2022

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€**

Vins et fromages locaux 26/03/2022

Venez découvrir la richesse de notre terroir ! Une dégustation qui vous permettra de mieux vous rendre compte de la richesse des styles de vins et de fromages que notre région peut offrir. **45€**

Le Pinot noir à travers le monde 09/04/2022

Cépage roi de la bourgogne. Le Pinot noir a su séduire le reste du monde. Nous découvrirons dans ce cours ses différentes expressions à travers des terroirs que nous aurons sélectionnés pour vous. **55€**