

## Oenologie à la carte:

Au gré de vos envies et disponibilités... dans notre caveau de **GRENOBLE** à la cadence de un à deux **Samedis par mois: De 10h00 à 12h30 - Clés pour l'oenologie à partir de 9h30**

### Date

### Clés Oenologie

#### Clés pour l'œnologie

De la vigne au verre: quelques bases pour découvrir le vin, s'initier à la dégustation et mettre des mots sur ses sensations **45€**

Les Samedis : **23/09/17 - 28/10 -18/11 - 27/01/18 - 24/02 - 24/03 - 28/04 - 02/06**

### Dates

### Thématiques

#### Rhône Sud – 21/10/2017

En explorant cette région baignée de soleil, des simples Côtes du Rhône aux remarquables Châteauneuf du Pape et autres Gigondas, révisons nos classiques : des rouges familiers, sans oublier des blancs étonnants. **45€**

#### Sancerre et ses voisins - 25/11/2017

On les connaît surtout pour leurs blancs de Sauvignon, pourtant le Pinot Noir signe ici de grands rouges. Mise en valeur des vins et vigneron de cette belle région. **55€**

#### Vins régionaux d'exception-13/01/2018

Venez-vous laisser séduire par des vins pépites qui font la part belle à des cépages confidentiels et révèle des terroirs exigeants, allant des deux Savoies, au Léman et au Nord Isère. **55€**

#### Vins et Chocolats-03/02/2018

Pour gourmandes et gourmets, combinons leurs saveurs et découvrons des accords complices. **45€**

#### Beaux Flacons-10/03/2018

Laissez-vous guider pour une échappée en Belles Bouteilles, au hasard des régions de France et des vigneron de talent. **70€**

#### Exercice de style : *Verticale de Cahors*-14/04/18

Vous voulez découvrir l'impact du temps, du vieillissement sur un vin, alors ce cours est pour vous ! Nous déclinerons le même vin sur plus de 30 ans. **70€**

#### Bio, Biodynamie, « Nature », sulfites ... que se cache-t-il derrière ses dénominations ?- 19/05/2017

Venez comprendre, et vous faire votre idée en goûtant les vins de vigneron qui s'inscrivent dans ses nouvelles démarches. **45€**

#### Le Champagne !!!!-9/06/18

Vous apprendrez tout ou presque sur ce Roi des Vins qui enchante les beaux moments de la vie. Nous apprivoiserons la magie des bulles en Brut, en Blanc de Blancs, en Blanc de Noirs, en Millésime, en Rosé... Une dégustation festive. **55€**

#### Les spiritueux - *date à finaliser*

Initiation à l'univers des alcools: armagnac, rhum, cognac, whisky ,calvados et eaux de vie seront au rendez-vous. **55€**