

COURS D'ŒNOLOGIE À ST ÉMILION

Dégustation de St Emilion grands crus & grand cru classé

ATELIER ŒNOLOGIQUE POUR DÉCOUVRIR LE VIN ET LA TECHNIQUE DE DÉGUSTATION À TRAVERS DES DÉGUSTATIONS CONVIVIALES.

Comment travaille-t-on le vin pour obtenir un vin de garde? Quels sont les arômes du vin ? Comment déguste-t-on un vin? Quel est le vocabulaire du vin pour décrire ses sensations ? Pourquoi n'importe quel dégustateur néophyte peut-il parler d'un vin?
Comment reconnaître un vin de qualité et son potentiel de garde?



AU PROGRAMME

- Présentation du vignoble bordelais et de ses cépages, de la technique de dégustation et du vocabulaire du vin
- Entraînement à la reconnaissance des arômes à travers des flacons et des jeux olfactifs dans des verres noirs.
- Dégustations comparatives de 4 à 6 vins (St Émilion grands crus & surprises œnologiques) accompagnés de chocolats fins de l'artisan chocolatier Denis Daubos. Présentation des caractéristiques des accords mets et vins et du service du vin.

DURÉE : 4H