



Cours d'œnologie

Pour découvrir le monde du vin.

Vous apprendrez les terroirs, les cépages, les techniques de fabrication du vin et le travail des hommes pour mieux comprendre l'univers du vin.

Toutes les dates sur : www.degustation41.fr

Durant ce cours de 3 heures, ludique et pédagogique, animé à l'aide de supports vidéo, vous apprendrez les fondamentaux de la fabrication des vins (blanc, rouge, champagne...) et vous serez initié aux techniques de dégustation.

Vous découvrirez 6 vins choisis pour leur forte expression et représentatif d'une région, d'un terroir.

Vous serez mis en situation par une découverte de vins à l'aveugle et au travers d'atelier **nez du vin, verres noirs et QUIZZ**.

Cette dégustation s'accompagne **d'une assiette savoureuse "terroir"** pour marier mets et vins.

Le cours **BLOIS** se déroule à MOLINEUF de **19h à 22h le vendredi** ou de **11 à 14h le samedi**
7, chemin de Champigny 41190 (06 41 92 15 83)

LE + : une bouteille d'un des vins dégustés et le support de présentation vous sera OFFERT.

PRIX : 60 € TTC *

* Ce prix comprend le cours d'œnologie (3h), les vins dégustés (6), l'assiette complète terroir copieuse et savoureuse, la bouteille de vin offerte et le diaporama de la présentation au format .pdf



www.degustation41.fr
www.agro-ecoconseil.fr
domi.weylant@gmail.com

40 rue Etienne Baudet
41000 BLOIS
06 41 92 15 83