



# Cours d'œnologie

## Bon de COMMANDE

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

Durant ce cours de 3 heures, ludique et pédagogique, vous apprendrez les fondamentaux de la fabrication des vins 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... Découverte de vins à l'aveugle, accords mets et vins, surprise avec un vin mémorable. Cette dégustation s'accompagne **d'un repas accord mets & vins**.

**PRIX : 60 € TTC \***

Quantité :                      Prix U : 60 €                      Total :                      X 60 =                      €

Coordonnées : Nom :                      Prénom :

Adresse :

Email :                      Téléphone :

Destinataire du cadeau : Prénom :                      Nom :

Qui OFFRE le cadeau :

**Règlement possible : sur place CB, chèque, virement**

\* Ce prix comprend le cours d'œnologie (3h), les vins dégustés (6), le repas complet (entrée + plat + fromages + dessert) le diaporama de la présentation au format .pdf

Degustation41 -CHAMPIOGNY SAS – Hôtel du Pont - SIRET 843 460 486 00015

**Hôtel du Pont, 1 chemin du gué taureau MOLINEUF 41190 VALENCISSE**

**02 54 70 04 26                      06 41 92 15 83                      domi.veylandmail.com**