



FORMATION EN ŒNOLOGIE

- 1°) Les principes de la dégustation (1h30) mercredi 11 janvier 2023
- Les bases, nos sens, petits jeux ludiques
 - La méthode, mettre des mots sur la dégustation
 - Dégustation de 4 vins
- 2°) Les accords mets et vins (1h30) mercredi 8 février 2023
- Principes
 - Bien servir un vin (carafage, garde, ...)
 - Dégustation de 3 vins
- 3°) Les Whiskies et les fromages (1h30) mercredi 8 mars 2023
- La fabrication du whisky
 - Découvrir les différents types de whisky
 - Dégustation de 3 fromages et 3 whiskies
- 4°) Découverte du vignoble de la Bourgogne (1h30) mercredi 12 avril 2023
- Terroirs, cépages, appellations
 - Dégustation de 3 produits Bourguignons
 - Dégustation de 3 vins
- 5°) Découverte de la Provence (1h30) mercredi 24 mai 2023
- Terroirs, cépages, appellations
 - Dégustation de 3 produits Provençaux
 - Dégustation de 3 vins
- 6°) Les vins et les fromages (1h30) mercredi 14 juin 2023
- Les différents types de fromages
 - Les accords avec chaque fromage
 - Dégustation de 3 fromages et 3 vins