



"Parlons peu, mais parlons vin !"

AU CŒUR DU VIN 1

Stage de dégustation et d'oenologie

Lieu : Prieuré Saint Bon - Chichée Durée : 2h30

Au cours de ce moment de convivialité, je vous ferai découvrir à la fois l'univers du vin et celui de la dégustation. Je vous enseignerai les fondamentaux de la viticulture et de l'oenologie, puis les techniques de la dégustation.

Introduction à la géographie du vignoble / la typicité des sols / les différents crus AOC de Chablis ou de l'Yonne / La transformation du raisin en vin / l'évolution du vin en bouteille.

La dégustation / les différentes saveurs de base et les arômes / l'aspect visuel, olfactif et gustatif / les mots du vin / déterminer et analyser les vins que l'on souhaite acheter.

Dégustation de 6 crus de Chablis

- 1 petit chablis
- 2 chablis (bois et cuve)
- 2 premiers crus (rive gauche et rive droite du Serein)
- 1 grand cru

ou

Dégustation de 6 crus de l'Yonne

- 1 Chablis Premier Cru
- 1 Saint Bris
- 1 Irancy
- 1 Bourgogne Epineuil rouge ou rosé
- 1 Côte d'Auxerre rouge
- 1 Bourgogne Vézelay

Prix/pers : 50 € avec remise d'un diplôme, un verre sérigraphié, un livret explicatif, une carte des vignobles et une photo de la dégustation (délai de 8 jours).

Possibilité de compléter cette séance par une visite du vignoble en 2CV - durée 50mn - ou un mâchon bourguignon. Supplément par personne : 10€

Nous contacter :

Au cœur du Vin

Eric Szablowski - Œnologue

Prieuré Saint-Bon

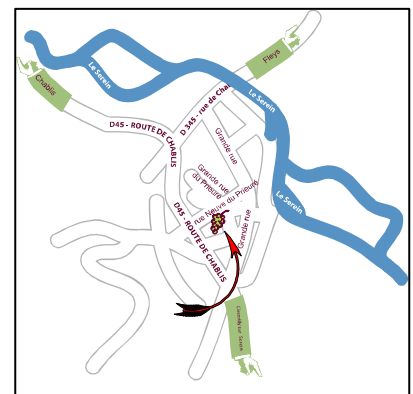
1, rue Neuve du Prieuré

89800 CHICHÉE

+33(0)6 80 68 23 76 / +33(0)3 86 18 96 35

contact@aucoeurduvin.com

www.aucoeurduvin.com



VOYRE CHAUFFEUR-ACCOMPAGNATEUR NE BOIT PAS !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC