

Intitulé du stage : **Au cœur du vin**

Stage de dégustation et d'œnologie au Prieuré Saint-Bon

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'œnologie, puis les techniques de la dégustation.

Introduction à la géographie du vignoble / la typicité des sols / les différents crus AOC de l'Yonne.

La transformation du raisin en vin / l'évolution du vin en bouteille.

La dégustation / les différents 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

- 1 Saint Bris
- 2 Irancy
- 1 Epineuil
- 1 bourgogne blanc
- 1 bourgogne rouge

Remise d'un diplôme.

- Toute l'année
- Durée : 2 h 30
- Prix : 50 € TTC par personne
- de 2 à 10 participants

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

