

AU COEUR DU VIN

Découverte des cépages de l'Yonne

Stage d'initiation à la dégustation des cépages de l'Yonne – 1h30

Le cépage fait le lien avec les autres éléments de la notion de terroir, il est donc important de bien les comprendre. Si la Bourgogne est connue pour ses cépages que sont le Pinot, le Chardonnay et l'Aligoté, l'Yonne est riche d'autres cépages, bien souvent non cultivés dans le reste du vignoble. Ils ont pour nom : Sacy, Melon, Sauvignon, César ou Pinot gris. Ce moment convivial sera l'occasion d'en découvrir certains en les dégustant selon le protocole de l'analyse sensorielle.

Initiation à la dégustation suivant les 3 phases de l'analyse sensorielle : visuelle, olfactive et gustative. Approche simple de la description d'un vin, ouverture au monde des saveurs, odeurs et arômes des vins de l'Yonne.

Bourgogne Aligoté ou Coteaux Bourguignons Sacy

Chardonnay / Chablis village

Sauvignon / Saint Bris

Pinot / Irancy

César

Prix / pers: 45 €

Remise d'un diplôme, un cadeau AU COEUR DU VIN, une documentation sur les vignobles et photo(s) de la dégustation (délai 8 jours).

Cette formule peut être complétée par un circuit dans le vignoble en 2CV (1 heure) (6 pers max): 10€/pers

Au Cœur du Vin

Eric Szablowski – Œnologue / Ambassadeur Officiel des Vins de Bourgogne

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