

Daniel Mathieu, Sommelier-Caviste

www.cavavin-grenoble-smh.fr

7 Rue Charles Darwin, 38400 St Martin d'Hères (04 76 62 38 35)



Les Ateliers Œnologiques

6 accords mets & vins + cours d'œnologie

120€



Route des Grands Crus



Nos coups de Cœur !



Climats de Bourgogne



Tour de France des vins Bios



Rhums Des Caraïbes



Bordeaux Vs Bourgogne



Nouveau monde



Whiskies: Malt & food



Initiation à la dégustation



Vallée du Rhône



France Italie: le match



Vins et fromages Isère-Savoie



Initiation à la dégustation Des vins



Languedoc Sud-ouest



Italie



Vins, pains et fromages

Initiation 35€

Découverte 40€

Gastronomie 45€



www.cavavin-grenoble-smh.fr

Privatisation: Ateliers en français ou anglais pour entreprises, CE

De 20h à 22h - Réservation et Bons cadeaux sur notre site web – grand Parking gratuit
Capacité réduite due aux mesures de distanciation – pensez à réserver

* Programme de Rentrée: Septembre-Décembre 2020*

. Jeudi 3 Septembre, Prix 35€ : Initiation à la Dégustation

Apprenez les bases de la dégustation et affinez vos goûts, grâce à une méthode simple, une découverte ludique des arômes et la dégustation de beaux vins typés de toutes les régions de France

. Jeudi 10 Septembre, Prix 40€ : Bordeaux Vs Bourgogne : duel au sommet

Adeptes du Pinot noir et du Chardonnay, ou inconditionnels du Cabernet, nous savourerons et comparerons à l'aveugle les vins blancs et rouges de ces 2 régions mythiques

. Jeudi 17 Septembre, Prix 40€ : 'Dolce Vita' avec les vins d'Italie

'L'autre grand pays du vin' regorge de beaux crus grâce à ces cépages locaux (Sangiovese, Nebbiolo, Barbera,) et un savoir-faire vinicole unique. Des vins gouleyants, des vins de soleil, des grands vins, laissez-vous séduire par la Dolce Vita

. Jeudi 24 Septembre, Prix 40€ : De Vienne à Avignon : la Vallée du Rhône

Découvrez ou redécouvrez la vallée du Rhône, de Vienne à Avignon, des Grand Crus aux vins ensoleillés et charmeurs, en Blanc, rosé et rouge. Le syrah, la grenache, le viognier n'auront plus de secrets pour vous

. Jeudi 1^{er} Octobre, Prix 35€ : Initiation à la Dégustation

Apprenez les bases de la dégustation et affinez vos goûts, grâce à une méthode simple, une découverte ludique des arômes et la dégustation de beaux vins typés de toutes les régions de France

. **Jeudi 8 Octobre, prix 45€**

: **Vins, Pains et Fromages**

Trois piliers de notre gastronomie qui s'accordent parfaitement. Nous sortirons des sentiers battus pour découvrir des accords parfois surprenants et toujours savoureux. Fromages de [la fromagerie 'Les Alpagnes' de Grenoble](#)

. **Jeudi 15 Octobre, Prix 45€**

: **Malt & food : les Whiskies**

Découvrez la subtilité des whiskies Ecosais, Irlandais, Américains et Japonais. Goutez également ces pure malt, single malt, tourbés ou finis en futs spécial en accords 'malt & food' pour déguster de l'apéritif au dessert

. **Jeudi 22 Octobre Prix 40€**

: **Tour de France des vins Bio et Nature**

Un Tour de France 'clean' pour découvrir des vins 'Bios' particulièrement aromatiques, fruités et digestes. Des blancs et des rouges de 6 régions : C'est aussi l'occasion d'apprendre à vous y retrouver parmi tous les labels 'bio'

. **Jeudi 29 Octobre, Prix 40€**

: **Grands vins du Languedoc et Sud-ouest**

Découvrez les flacons d'une nouvelle génération de vigneron(ne)s talentueux(ses) qui tirent le meilleur de ces beaux terroirs et de ces cépages du soleil : les nouvelles grandes régions viticoles !.

. **Jeudi 5 Novembre, Prix 35€**

: **Initiation à la Dégustation**

Apprenez les bases de la dégustation et affinez vos goûts, grâce à une méthode simple, une découverte ludique des arômes et la dégustation de beaux vins typés de toutes les régions de France

. **Jeudi 12 Novembre, prix 45€**

: **Vins, Pains et Fromages**

Trois piliers de notre gastronomie qui s'accordent parfaitement. Nous sortirons des sentiers battus pour découvrir des accords parfois surprenants et toujours savoureux. Fromages de [la fromagerie 'Les Alpagnes' de Grenoble](#)

. **Mercredi 18 Novembre, Prix 45€**

: **Rhums des Caraïbes**

On s'envole sous les tropiques découvrir les Rhums et leurs parfums envoutants d'épices et de fruits exotiques. 6 escales de pirates sur les rives des Antilles, de Cuba, d'Haïti et du Venezuela

. **Jeudi 26 Novembre, Prix 40€**

: **Les Coups de cœur de Daniel**

Je vous emmène pour une ballade multi-régions, multi-pays pour partager ma sélection des plus beaux accords mets & vins, et un accord mets & spiritueux du moment.

. **Jeudi 3 Décembre, Prix 40€**

: **Champagne et Bulles**

Méthode Champenoise, Traditionnelle ou Ancestrale ; découvrez comment sont élaborés ces vins effervescents compagnons incontournables des fêtes. Soirée pétillante !

. **Jeudi 10 Décembre, Prix 120€**

: **Route des grand crus**

Laissez-vous envouter par la finesse des grands vins. Une dégustation d'exception de grands Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Rhône (sa majesté Rayas), accompagnés de bouchées traiteur, pour une soirée mémorable. Places limitées



BON CADEAU
1 Atelier Œnologique

Initiation
 Découverte
 Gastronomique

Nom: Nom Prénom

Programme et réservation:
www.cavavin-Grenoble-smh.fr
Cavavin Grenoble St-Martin d'Heres
7 rue Charles Darwin
38400 St Martin d'Heres
Tel: 04 76 62 38 35

Validité: jj/mm/aa Code:

SPÉCIMEN



Nos 'packs'

«Devenez un Expert» : **180€** (205€)
+ 2 ateliers Gastronomie
+ 2 ateliers Découverte
+ 1 atelier Initiation

«Devenez Connaisseur» : **110€** (120€)
+ 1 atelier Gastronomie
+ 1 atelier Découverte
+ 1 atelier Initiation

«Couple épicurien» : **65€** (70€)
2 ateliers Initiation

