



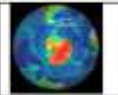










Les Ateliers Œnologiques
6 accords mets & vins + cours d'œnologie

120€

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
 Initiation à la dégustation	 Champagne et bulles	 Italie
Initiation 35€	Découverte 40€	Gastronomie 45€

Privatisation: Ateliers en français ou anglais pour entreprises, CE
Ateliers en Visio: pour équipes dispersées en France ou Europe



De 20h à 22h - Réservation et Bons cadeaux sur notre site web – grand Parking gratuit

***** **Programme d'automne 2021** *****

- . Jeudi 2 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 9 Septembre, 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 Alpages' de Grenoble](#)
- . Jeudi 16 Septembre, Prix 40€ : Bordeaux Vs Bourgogne : duel au sommet**
Adeptes du Pinot noir et du Chardonnay, ou inconditionnels du Cabernet, nous savurerons et comparerons à l'aveugle les vins blancs et rouges de ces 2 régions mythiques
- . Jeudi 23 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 30 Septembre, 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 . Le tout en accord 'malt & food' pour déguster de l'apéritif au dessert
- . Jeudi 7 Octobre, Prix 35€ : Initiation à la dégustation : les Bières**
Découvrez les bières et leur belle diversité par la dégustation de 8 bières de tous types et provenances. Et testez également de beaux accords mets & bières.



. **Jeudi 14 Octobre, 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 21 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 : nous vous donnerons les clés pour vous y retrouver parmi tous les labels 'bio', biodynamie, Nature

. **Jeudi 28 Octobre, Prix 40€** : **Les climats de Bourgogne**
Découvrez la diversité et la finesse des AOPs de Bourgogne, ces parcelles ('Climats') de vignes issues d'une tradition millénaire, de Beaune à Chablais en passant par Nuits st Georges

. **Jeudi 4 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

. **Mercredi 10 Novembre, Prix 45€** : **Vins et Fromages d'Isère - Savoie**
Découvrez les pépites de Savoie ET d'Isère, coté vins bien sûr avec des cépages régionaux vinifiés par des vignerons de talent, mais aussi coté fromage (de [la fromagerie 'Les Alpages' de Grenoble](#))

. **Mercredi 17 Novembre, Prix 40€** : **Champagne et Bulles**
Méthode Champenoise, Traditionnelle ou Ancestrale ; découvrez comment sont élaborés ces vins effervescents compagnons incontournables des fêtes. Soirée pétillante !

. **Jeudi 25 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 2 Décembre, 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 9 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

. **Jeudi 17 Décembre, Prix 40€** : **Vins du nouveau monde**
Un air de vacances retrouvé avec ce grand voyage autour des vins d'Australie, Nouvelle Zélande, Afrique du sud, Chili et Californie. Des vignerons de talent y mettent en valeur des terroirs jusqu'ici méconnus

****** Trêve des confiseurs, et des sommeliers ******



BON CADEAU
1 Atelier Œnologique

Initiation
 Découverte
 Gastronomique

Nom: Nom Prénom

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

Validité: jj/mm/aa Code:

CAVAVIN

SPECIMEN

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	