















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		Champagne et bulles		Italie		Vins, pains et fromages

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

Ateliers œnologiques zoom CAVAVIN

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

***** **Programme d'hiver 2021-22** *****

. **Jeudi 2 Décembre, Prix 45€** : **Rhums des Caraïbes**

On s'envole sous les tropiques découvrir les Rhums et leurs parfums envoûtants 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 envoûter 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 vigneron de talent y mettent en valeur des terroirs jusqu'ici méconnus

***** **Trêve des confiseurs ... et des sommeliers** *****

. **Jeudi 6 Janvier, 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 13 Janvier, 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 20 Janvier, 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 27 Janvier, 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 3 Février, 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 Février, 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 17 Février, 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 24 Février, Prix 45€ : **Alsace et Jura, perle de l'Est**

Deux grandes régions viticoles et de gastronomie : découvrez le vin jaune et le trousseau du Jura, ainsi que les grands blancs d'Alsace secs ou moelleux

. Jeudi 3 Mars, 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 Mars, 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 17 Mars, Prix 40€ : **Grands vins du sud : Languedoc, 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 24 Mars, Prix 45€ : **Rhums des Caraïbes**

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



BON CADEAU
1 Atelier Œnologique

Initiation
 Découverte
 Gastronomique

SPECIMEN

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:



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	