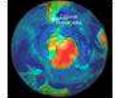


## Les Ateliers Œnologiques

6 accords mets & vins et cours d'œnologie

120€

		<b>Nos coups de Cœur !</b>				<b>Route des Grands Crus</b>									
		<b>Climats de Bourgogne</b>				<b>Tour de France des vins Bios</b>				<b>Rhums Des Caraïbes</b>					
		<b>Bordeaux Vs Bourgogne</b>				<b>Nouveau monde</b>				<b>Whiskies: Malt &amp; food</b>					
		<b>Initiation à la dégustation</b>				<b>Vallée du Rhône</b>				<b>France Italie: le match</b>				<b>Vins et fromages Isère - Savoie</b>	
		<b>Initiation à la dégustation</b>				<b>Alsace &amp; Jura</b>				<b>Italie</b>				<b>Vins, pains et fromages</b>	
<b>Initiation</b> 35€				<b>Découverte</b> 40€				<b>Gastronomie</b> 45€							

**Privatisation:** Ateliers en français ou anglais pour entreprises, CE  
Ateliers en visioconférence pour équipes dispersées en Europe



[www.cavavin-grenoble-smh.fr](http://www.cavavin-grenoble-smh.fr)

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

### \*\*\*\*\* Programme d'hiver 2022 \*\*\*\*\*

. **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 savourerons 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 Alpages' 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 45€ : Malt & food, les Whiskies, avec Donald Mc Kenzie**

Découvrez l'histoire et les secrets des whiskies Ecossais sélectionnés par Donald Mc-Kenzie, ambassadeur whisky de la maison Dugas et embouteilleur indépendant ( Flatnose, Barelegs ) . Ambiance kilt et cornemuse : un must à ne pas manquer!

**. Jeudi 17 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 24 Février, Prix 40€ : 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**

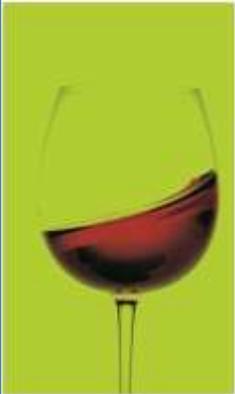
Trois piliers de notre gastronomie qui s'accordent parfaitement. Nous sortirons des sentiers battus pour découvrir des accords parfois surprenants et toujours savoureux. Fromages de *la fromagerie 'Les Alpages' de Grenoble*

**. Jeudi 17 Mars, Prix 40€ : Grands vins du sud : Languedoc, Sud-ouest**

Découvrez les flacons d'une nouvelle génération de vigneron(ne)s talentueux(es) 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

**Nom: Nom Prénom**

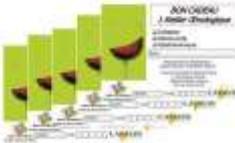
**Programme et réservation:**  
[www.cavavin-Grenoble-smh.fr](http://www.cavavin-Grenoble-smh.fr)  
Cavavin Grenoble St-Martin d'Herès  
7 rue Charles Darwin  
38400 St Martin d'Herès  
Tel: 04 76 62 38 35

Validité: jj/mm/aa Code:

**SPECIMEN**



**Nos 'packs'**

« Devenez un Expert » : <b>180€</b> (205€) + 2 ateliers Gastronomie + 2 ateliers Découverte + 1 atelier Initiation	
« Devenez Connaisseur » : <b>110€</b> (120€) + 1 atelier Gastronomie + 1 atelier Découverte + 1 atelier Initiation	
« Couple épicurien » : <b>65€</b> (70€) 2 ateliers Initiation	