









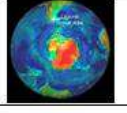
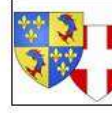






Les Ateliers Œnologiques

6 accords mets & vins et cours d'œnologie

		Nos coups de Cœur !				Route des Grands Crus		120€							
		Climats de Bourgogne				Tour de France des vins Bios				Rhums Des Caraïbes					
		Languedoc Sud-ouest				Bordeaux Vs Bourgogne				Whiskies: Malt & food					
		Initiation à la dégustation				Vallée du Rhône				Nouveau monde				Vins et fromages Isère - Savoie	
		Initiation à la dégustation				Vallée de la Loire				Italie				Vins, pains et fromages	
Initiation 35€				Découverte 40€				Gastronomie 45€							

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



www.cavavin-grenoble-smh.fr

Mai 22

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

***** **Programme d'été 2022** *****

. Jeudi 5 Mai, 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 19 Mai, Prix 40€ : Les Coups de cœur de Daniel

Je vous emmène pour une ballade multi-régions, multi-pays pour partager ma sélection des plus belles cuvées du moment, de nos domaines en accords mets & vins (ainsi qu'un accord mets & spiritueux)

. Vendredi 27 Mai, 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

. Jeudi 2 Juin, Prix 35€ : Initiation à la dégustation : les Bières

Découvrez la zythologie soit 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 9 Juin, Prix 45€ : Malt & food : les Whiskies

Découvrez la subtilité des whiskies Ecossais, 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 16 Juin, 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 23 Juin, 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 30 Juin, 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 7 Juillet, 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 13 Juillet Prix 40€ : Vallée de la Loire

D'Orléans à Nantes, goûtez la variété des vins de Loire : des crus légers et fruités, idéaux pour l'été, mais aussi de très beaux rouges et blancs secs ou moelleux tout en finesse

. Jeudi 21 Juillet, 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 28 Juillet, 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

******* Pas d'ateliers en Aout *******

. Jeudi 1 Septembre, Prix 40€ : 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



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:

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	

******* Changements de prix au 1^{er} Aout *******

Initiation = 40€ - Découverte = 45€ - Gastronomie = 50€

Pack Epicurien = 75€, Connaisseur = 125€, Expert = 205€

www.cavavin-grenoble-smh.fr