

















## Les Ateliers Œnologiques

6 accords mets & vins et cours d'œnologie

	Route des Grands Crus 140€
	Nos coups de Cœur !
	Climats de Bourgogne
	Champagne et bulles
	Rhums Des Caraïbes
	Languedoc Sud-ouest
	Bordeaux Vs Bourgogne
	Whiskies: Malt & food
	Initiation à la dégustation
	Vallée du Rhône
	Europe et Méditerranée
	Sushi spirits
	Initiation à la dégustation
	Vallée de la Loire
	Italie
	Vins, pains et fromages

**Initiation** 45€      **Découverte** 50€      **Gastronomie** 55€

**Privatisation:** Ateliers en français ou anglais pour entreprises, CE

[www.cavavin-grenoble-smh.fr](http://www.cavavin-grenoble-smh.fr)      Août 22

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

\*\*\*\*\* **Programme de rentrée 2022** \*\*\*\*\*

**. Jeudi 1 Septembre, Prix 45€ : 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 Septembre, Prix 50€ : ' 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 15 Septembre, Prix 55€ : 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 22 Septembre, Prix 50€ : Grands vins du sud : Languedoc, Sud-ouest**

Découvrez les façons 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 29 Septembre, prix 55€ : 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 6 Octobre, Prix 45€ : 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. La nouvelle tendance gastronomique !

**. Jeudi 13 Octobre, Prix 50€ : 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 Chablis en passant par Nuits st Georges

**. Jeudi 20 Octobre, Prix 50€ : 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 27 Octobre, Prix 55€ : Sushis et Japan spirits**

Découvrez les vrais Sakés japonais ( macération de riz, à 13-14° appelés aussi vin japonais ), mais aussi des bières, whiskies et liqueurs japonais. Un voyage dans un autre univers gastronomique

**. Jeudi 3 Novembre, Prix 45€ : 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 Novembre Prix 50€ : Tour d'Europe et Méditerranée**

Un Tour d'Europe en vin, des rives de la Méditerranée aux berges des lacs suisse-allemands et plus. Des techniques ancestrales, des styles différents et, surtout de jolis vins à découvrir

**. Mercredi 16 Novembre, prix 55€ : 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 24 Novembre, Prix 50€ : 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)

**. Jeudi 1 Décembre, Prix 50€ : Champagne et Bulles**

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

**. Jeudi 8 Décembre, Prix 55€ : 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 15 Décembre, Prix 140€ : 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: .....

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

Validité: 31/06/23 Code: B U 3 9 # CAVAVIN

■ «Devenez un Expert»: **225€**  
+ 2 ateliers Gastronomie  
+ 2 ateliers Découverte  
+ 1 atelier Initiation

■ «Devenez Connaisseur»: **135€**  
+ 1 atelier Gastronomie  
+ 1 atelier Découverte  
+ 1 atelier Initiation

■ «Couple épicurien»: **85€**  
2 ateliers Initiation

*Nos 'packs' 2022*