




## Les Ateliers Œnologiques

6 accords mets & vins et cours d'œnologie

		<b>Nos coups de Cœur !</b>		 <b>Route des Grands Crus</b>	
				140€	
	<b>Climats de Bourgogne</b>		<b>Vallée de la Loire</b>		<b>Rhums Des Caraïbes</b>
	<b>Languedoc Sud-ouest</b>		<b>Bordeaux Vs Bourgogne</b>		<b>Whiskies: Malt &amp; food</b>
	<b>Initiation à la dégustation</b>		<b>Vallée du Rhône</b>		<b>Nouveau monde</b>
	<b>Initiation à la dégustation</b>		<b>Alsace &amp; Jura</b>		<b>Italie</b>
	<b>Japan spirits</b>		<b>Vins, pains et fromages</b>		
<b>Initiation 45€</b>		<b>Découverte 50€</b>		<b>Gastronomie 55€</b>	



Ateliers œnologiques

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

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

Mars 23

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

### \*\*\*\*\* Programme Printemps-Eté 2023 \*\*\*\*\*

**. Jeudi 16 Mars, 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 23 Mars, 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 e Beaune à Chablis en passant par Nuits st Georges

**. Jeudi 30 Mars, 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 6 Avril, 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 13 Avril, Prix 50€ : 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 20 Avril, 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 27 Avril, Prix 50€**

: **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 4 Mai, Prix 45€**

: **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 11 Mai, 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 25 Mai, 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 1 Juin, 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 Juin, 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

. **Jeudi 15 Juin, Prix 50€**

: **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 22 Juin, Prix 50€**

: **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 29 Juin, Prix 55€**

: **Malt & food : les Whiskies**

Découvrez la subtilité des whiskies Ecosais, Irlandais, Américains et Japonais. Goûtez 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



**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  #



■ «Devenez un Expert»: <b>225€</b> (255€) + 2 ateliers Gastronomie + 2 ateliers Découverte + 1 atelier Initiation	
■ «Devenez Connaisseur»: <b>135€</b> (150€) + 1 atelier Gastronomie + 1 atelier Découverte + 1 atelier Initiation	
■ «Couple épicurien»: <b>85€</b> (90€) 2 ateliers Initiation	

Nos 'packs'

