




**Daniel Mathieu, Sommelier-Caviste tout terroir**

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

7 Rue Charles Darwin, 38400 St Martin d'Hères ( 04 76 62 38 35)

## 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>Japan spirits</b>	
		<b>Initiation à la dégustation</b>				<b>Alsace &amp; Jura</b>				<b>Italie</b>				<b>Vins, pains et fromages</b>	
<b>Initiation</b>		45€		<b>Découverte</b>		50€		<b>Gastronomie</b>		55€					



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 Eté 2023

\*\*\*\*\*

**. 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.

**. Mercredi 10 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

. **Jeudi 6 Juillet, 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 20 Juillet, Prix 50€**

: **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 27 Juillet, 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 3 Aout, 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

\*\*\*\*\* **Vacances** \*\*\*\*\*



**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:     #




■ «Devenez un Expert»: **225€** (255€)  
+ 2 ateliers Gastronomie  
+ 2 ateliers Découverte  
+ 1 atelier Initiation

■ «Devenez Connaisseur»: **135€** (150€)  
+ 1 atelier Gastronomie  
+ 1 atelier Découverte  
+ 1 atelier Initiation

■ «Couple épicurien»: **85€** (90€)  
2 ateliers Initiation

Nos 'packs'



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