

Daniel Mathieu, Sommelier-Caviste tout terroir
















www.cavavin-grenoble-smh.fr

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

CAVAVIN
la passion du conseil
Saint-Martin-d'Hères

Les Ateliers Œnologiques
6 accords mets & vins et cours d'œnologie-Sommellerie

Saison automne-hiver 2024-25

	Nos coups de Cœur !		Route des Grands Crus	150€	
	Climats de Bourgogne		Champagne et bulles		Rhums Des Caraïbes
	Bordeaux Vs Bourgogne		New Tour de France des vins rouges		Les Whiskies avec D. McKenzie
	Vallée du Rhône		New Italie du Nord et Toscane		New Les spiritueux
	Initiation à la dégustation		Alsace & Jura		New Italie du Sud: Volcans et Méditerranée
	Vins, pains et fromages				

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

Privatisation: Ateliers en anglais pour entreprises, CE

www.cavavin-grenoble-smh.fr

Ateliers œnologiques Sept 24 CAVAVIN

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

Programme d'Automne 2024

. Jeudi 12 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 19 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 Alpagnes' de Grenoble*

. Jeudi 26 Septembre, Prix 50€ : Italie du Sud : Volcans et Méditerranée

Campanie, Sicile, Pouilles, on vous emmène au pays des volcans et des embruns de Méditerranée découvrir de superbes vins blancs et rouges, étonnamment frais ou magnifiquement concentrés

. Jeudi 3 Octobre, prix 50€ : Tour de France des vins rouges

Grande balade dans nos vignobles, à la rencontre de vigneron(ne)s qui élaborent les belles appellations de nos régions . Les pépites de Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Loire, Rhône, Languedoc : caractère et diversité !

. Jeudi 10 Octobre, 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 17 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 24 Octobre, Prix 55€ : Les Spiritueux

Tour d'horizon de la richesse et de la complexité du monde des spiritueux, d'ici (Cognac, Chartreuse) et d'ailleurs (Rhum, Whisky, Tequila, Vodka). Tout ce que vous avez toujours voulu savoir ... et goûter

. Jeudi 31 Octobre, 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 Alpagnes' de Grenoble*

. Jeudi 7 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 14 Novembre, Prix 50€ : Italie du Nord et Toscane :

Des collines du Piémont au lac de Garde et jusqu'aux châteaux de Toscane, voici le cœur de l'Italie viticole : le royaume des Barbaresco, Amarone de Valpolicella, des grands Chianti ... et plus encore

. Jeudi 21 Novembre, Prix 50€ : Champagne et Bulles

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

. Jeudi 28 Novembre, Prix 55€ : 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 5 Décembre, Prix 150€ : Route des Grand Crus

Laissez-vous envouter par la finesse des grands vins. Dégustation d'exception de grands Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Rhône (sa majesté Rayas), accompagnés de bouchées traiteur pour une soirée mémorable. Places limitées

. Jeudi 12 Décembre, 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)



BON CADEAU
1 Atelier Œnologique

- Initiation
- Découverte
- Gastronomique

Nom:

Programme et réservation:
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»: **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'

