

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)



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		
	Bordeaux Vs Bourgogne		Four de France des vins rouges	New	
	Vallée du Rhône		Italie du Nord et Toscane	New	
	Alsace & Jura		Italie du Sud: Volcans et Méditerranée	New	
	Initiation à la dégustation				
Initiation	45€	Découverte	50€	Gastronomie	55€



Privatisation: Ateliers en anglais pour entreprises, CE

www.cavavin-grenoble-smh.fr



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



Programme Automne-Hiver 2024-25



. Jeudi 24 Octobre, Prix 55€

: Le monde des Spiritueux

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

New

. 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 Alpes' 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 :

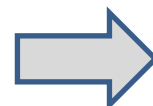
Des collines du Piémont au lac de Garde et jusqu'aux châteaux de Toscane, voici le cœur de l'Italie viticole : le royaume des Barbaresco, Amarone de Valpolicella, des grands Chianti ... et plus encore

New

. 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 ! l'occasion unique de comparer 5 Champagne



. Jeudi 28 Novembre, Prix 55€ : les Whiskies, Malt & food

Découvrez l'histoire et les secrets des whiskies Ecossois, Irlandais, Américains et français. Nous vous ferons aussi déguster des accords mets & whisky, de l'entrée au dessert

. 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, en accords mets & vins (ainsi qu'un accord mets & spiritueux)

******* Trêve des confiseurs ... et des sommeliers *******

. Jeudi 9 Janvier, 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 16 Janvier, 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 23 Janvier, Prix 50€ : Alsace et Jura, perles viticoles de l'Est

Deux grandes régions viticoles et de gastronomie : découvrez le caractère du vin jaune et la finesse du Trousseau du Jura, ainsi que les grands blancs d'Alsace secs ou moelleux

. Jeudi 30 Janvier, Prix 50€ : Italie du Sud : Volcans et Méditerranée

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



. Jeudi 6 Février, 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



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'

