Cours d'œnologie Découverte du vignoble Bordelais

Mme ROGALLE Sylvia

INFORMATIONS

MULHOUSE UP19
(Atelier)

Début le jeudi 09 mars 2023

DURÉE : 02:00

Prix : 54.00 €

PROFILS : Sommelière

PRE REQUIS :

de la motivation et de l'intérêt à la découverte des vins

MATERIEL :

Un stylo

37€ par personne en plus du prix de l'inscription pour l'achat des plats qui seront dégustés.

CODE ACTIVITÉ : 7MU1101

DESCRIPTION

Le vignoble du Bordelais regorge de nombreuses appellations dispersées à travers 7 régions viticoles (Médoc, Blayais, Côtes-de-Bourg, Libournais, Entre-deux-Mers, Graves et Sauternais)

Il se singularise par la diversité de ses vins et de ses différents cépages. Pour les vins rouges, les plus présents sont le Merlot et le Cabernet Sauvignon, mais on trouve également le Cabernet Franc, le Carmenère, le Malbec et le Petit Verdot en quantité moindre. Pour les vins blancs, le Sémillon est le plus répandu, suivi du Sauvignon et de la Muscadelle, et plus minoritairement du Colombard, Merlot blanc et Ugni blanc.

Pour chaque séance, je vous propose de déguster 5 vins, blancs et rouges confondus, accompagnés de différents mets, dans le but de vous guider et vous conseiller pour vos prochains repas entre amis/famille.

Cours d'œnologie Découverte du vignoble Bordelais

Mme ROGALLE Sylvia

OBJECTIFS

Découverte du vignoble Bordelais, comprendre comment déguster un vin, (les 3 étapes de la dégustation), apprendre à identifier les arômes d'un vin, découverte des cépages, des terroirs et différents modes de vinifications.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Jeudi	09-03-2023	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE
Jeudi	16-03-2023	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE
Jeudi	23-03-2023	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE