


INFORMATIONS

 M2A UP19
(Salle 13)

 Début le jeudi 15 février 2024

 DURÉE : 02:00

Prix : **18.00 €**

PROFILS : Sommelière

PRE REQUIS :

Cours de dégustation ouvert à toutes et à tous

MATERIEL :

Prévoir un stylo.

Prévoir 30€ en plus par personne et par séance, 4 vins présentés, tapas compris.

CODE ACTIVITÉ : 8MU259

DESCRIPTION

Ces deux régions sont assez proches, mais très différentes.

Lors de ces sessions, vous développerez vos connaissances dans une ambiance conviviale et de partage.

Les cours se dérouleront dans un esprit d'échanges et de questions avec le groupe.

Vous apprendrez comment accorder mets/vin par 3 étapes de la dégustation d'un vin dans un échange convivial autour d'un tapas (fromages, charcuterie..). Pour cela prévoir 30€ en plus par personne et par séance.

OBJECTIFS

Dans ce cours, vous pourrez :

- Découvrir le vignoble Alsacien et Jurassien.
- Comprendre les techniques de vinifications des vins du Jura et Alsacien
- Connaître leurs cépages et leurs typicités.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Jeudi	15-02-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE