



INFORMATIONS



M2A UP19

(Atelier)



Début le jeudi 11 avril 2024



DURÉE : 02:00

Prix : **36.00 €**

PROFILS : Sommelière

PRE REQUIS :

Cours de dégustation ouvert à tous et à tous

MATERIEL :

Un stylo.

Prévoir 30€ en plus par personne/par séance, 4 vins dégustés, tapas compris.

CODE ACTIVITÉ : 8MU257

DESCRIPTION

Vous découvrirez les vins natures.

Un vaste sujet sur lequel parfois, on peut être déçu, ou au contraire très surpris.

Sylvia vous proposera de faire un "Tour de France" des vins natures.

Vous découvrirez une multitudes de cépages, aux arômes très différents et au mode de vinification original.

Les cours se dérouleront de la façon suivante :

3 étapes de la dégustation d'un vin, analyse, échanges et questions avec le groupe.

Chaque vin proposé sera accompagné d'un tapas (fromages, charcuterie, verrine etc) dans l'idée de faire des accords mets/vin. Pour cela, prévoir 30€ en plus par personne/par séance,

OBJECTIFS

Dans ce cours, vous pourrez :

- Découvrir les vins naturels
- Concevoir pourquoi ils attirent de plus en plus de personnes
- Apprendre à déguster un vin nature
- Comprendre les modes de vinifications

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Jeudi	11-04-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE
Jeudi	18-04-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE