

INFORMATIONS

 M2A UP19
(Atelier)

 Début le jeudi 13 juin 2024

 DURÉE : 02:00

Prix : 54.00 €

PROFILS : Sommelière

PRE REQUIS :

Cours de dégustation ouvert pour toutes et tous.

MATERIEL :

1 stylo.

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

CODE ACTIVITÉ : 8MU1101

DESCRIPTION

Lors de cette session, Sylvia vous propose de découvrir le grand vignoble du Languedoc-Roussillon.

Vous assimilerez que la région viticole du Languedoc-Roussillon est la plus vaste de France et l'une des plus vastes du monde.

Vous apprendrez la grande diversité de ces cépages et terroirs qui en font d'excellents vins.

Lors de ce cours, vous dégusterez certaines appellations.

Toutes seront accompagnées de mets (fromage, charcuterie, etc..) pour s'accorder avec chaque vin présenté. Pour cela, prévoir 30€ en plus par personne/par séance.

OBJECTIFS

Dans ce cours, vous pourrez :

- Découvrir le vignoble Languedocien et du Roussillonnais
- Découvrir leurs cépages
- Connaître l'histoire de chaque vigneron
- Apprendre les terroirs et modes de culture (Bio, Biodynamie et Nature)

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Jeudi	13-06-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE
Jeudi	20-06-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE
Jeudi	27-06-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE