

INFORMATIONS

 M2A UP19
(Atelier)

 Début le jeudi 18 janvier 2024

 DURÉE : 02:00

Prix : **36.00 €**

PROFILS : Sommelière

PRE REQUIS :

Débutant(e)s accepté(e)s

MATERIEL :

- prévoir 30€ supplémentaires par personne et par séance pour les frais de dégustation.

-Un stylo.

CODE ACTIVITÉ : 8MU282

DESCRIPTION

Découvrez les AOP du Sud-Ouest, les cépages, peu connus, le type de terroir et de vinification des vigneron.

Nous dégusterons des appellations comme le Cahors, Pacherenc Du Vic-Bihl ou encore le Pécharmant et autres AOP.

Chaque vin sera accompagné d'un met, terrine de gibiers, charcuterie ou fromage, dans l'idée de faire des accords mets et vin. Pour cela prévoir 30€ supplémentaires pour la séance.

OBJECTIFS

Dans cet atelier, vous découvrirez les appellations et cépages du Sud-Ouest, les types de terroir, mode de vinification des vigneronns et culture du raisin.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Jeudi	18-01-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE
Jeudi	25-01-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE