



Cours d'initiation à la dégustation

<i>Mercredi 13/03</i>	Théorie de la dégustation – Approche et technique des sens
<i>Mercredi 27/03</i>	Les cépages et les terroirs, approche de la Viticulture BIO
<i>Judi 18/04</i>	La France et ses régions viticoles
<i>Judi 02/05</i>	Les arômes des vins – différents types de vinification
<i>Judi 16/05</i>	La théorie des accords entre mets et vins (8 vins – 8 fromages)

Que vous soyez débutant ou averti, ces cours sont adaptés aux personnes désirant apprendre à connaître ou reconnaître les vins et leurs différents arômes.

Dans une ambiance conviviale, vous pourrez déguster 8 à 10 vins à chaque dégustation. Ceux-ci seront en relation avec la théorie du jour.

Les cours se dérouleront de 20h à 21h30, vous disposerez d'un support écrit et des fiches techniques de chaque vin dégusté.

PAF : 275eur/pers.

Comptoir à vins – 91, rue des Ardennes à 6780 Wolkrange
Tél. : 063/43.38.90 – www.oenconcept.be – info@oenconcept.be