

# Les Ateliers du vin

Terroir, cépage, robe, saveur,... sont autant de termes dont la signification nous échappe parfois. A un moment ou à un autre, chacun de nous s'est retrouvé en situation de devoir choisir entre plusieurs vins.

Et toujours ces mêmes questions : Comment différencier ces deux bouteilles ? Sur quels critères baser mon choix ? Quel vin se mariera le mieux avec tel ou tel plat ? Les ateliers de dégustation s'adressent à tous ceux qui souhaitent s'initier ou se perfectionner aux techniques de dégustation,  
**LE PLAISIR AVANT TOUT !**

**Durée des séances:** Elles débutent à 19h30 et se terminent vers 22h.

**Nombre de participants:** De 10 personnes minimum à 18 maximum.

**Matériel nécessaire:** Besoin de rien -> envie de vins (tout vous sera fourni, venez cependant avec votre bonne humeur)

**Prix du module:** 140€ en CASH, payable à l'avance et faisant office de réservation ou me contacter aux coordonnées ci-dessous.

**Inscription - Par mail :** info@placeauxvins.be - Par téléphone (pendant les heures d'ouverture) : 02/ 735 32 00 - Sur place au magasin

**Module 1 :** Les mercredis 18/09 - 16/10 - 20/11 - 15/01

- Initiation
- La clef des techniques de dégustation
- La clef des vinifications : les vins blancs
- La clef des vinifications : les vins rouges

**Module 4 :** Les jeudis 19/09 - 17/10 - 21/11 - 16/05

- Mappemonde : Les Pinots
- Au fil de la Loire...
- Mappemonde : Les moelleux
- L'influence du passage en carafe sur le vin

**Masterclass :** Les mercredis 25/09 - 23/10 - 27/11 - 22/01

- Les taxes et le vins -> Focus sur le vin américain
- Eclaircissement autour des vins BIO, etc ...
- Dans le noir<sup>2</sup>
- L'influence du sol sur les cépages

**D'autres soirées individuelles et à thème seront proposées tout au long de l'année. Consultez nous au magasin et via les réseaux sociaux.**