

## 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: Voir en magasin, 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) : 0499/08 88 92 - 02/ 735 32 00 - Sur place au magasin

### Masterclass :

**Les mercredis 13/02 - 13/03 - 03/04 - 15/05**

- Identité, Domaine Gabriëlskloof, Afrique du Sud
- L'Alsace, entre tradition et modernité.
- Il faut gamay dire gamay
- A la découverte des cépages inconnus...

### Module 2 :

**Les jeudis 14/02 - 14/03 - 04/04 - 16/05**

- Différences et divergences autour des appellations de vins français
- Les vins doux naturels et vins de liqueur
- Les vins dit du « nouveau monde »
- La clef des vinifications : les vins rosés

### Module 3 :

**Les mercredis 20/02 - 20/03 - 24/04 - 22/05**

- Les accords mets et vins
- Le vieillissement du vin
- Les secrets et différences autour de l'effervescence
- Qualités et défauts, le jeu des maux !

### Module 4 :

**Les jeudis 21/02 - 21/03 - 25/04 - 23/05**

- La Vallée de la Loire
- L'Autriche
- Surprise, surprise...
- La Grèce, pépite méconnue...