



## **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 12 personnes minimum à 18 maximum.

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

**Prix du module:** 140€ en cash, payables à l'avance et faisant office de réservation.

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

**Les modules et dates sont disponibles via le lien suivant:**

**<http://www.placeauxvins.be/homepage/cours-de-degustation/>**

## **Module 2 :**

### **Les mercredis 12/02 – 18/03 – 22/04 – 13/05**

- 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 4 :**

### **Les jeudis 13/02 – 19/03 – 23/04 – 14/05**

- LOVE USA
- La Belgique
- Orange Mécanique
- Les surprises de l'été...

## **Masterclass : \***

### **Les mercredis 19/02 – 25/03 – 29/04 – 27/05**

- Mappemonde: Les Chardonnays
- Un jour un vin, une histoire d'un plaisir sans fin... (verticale)
- Languedoc, BASTA les vins en TOC!
- Un bon vin ça n'a pas de prix...

**\* (ORGANISATION DE LA SOIRÉE DANS LE NOIR<sup>2</sup> à convenir lors de notre dégustation du 22 janvier)**