

ÉCOLE DES VINS



PROGRAMME ATELIERS DE DÉGUSTATION
Septembre à décembre 2024





2024 PROGRAMME

Septembre

• ATELIER

Samedi 7 septembre

Initiation à la dégustation et à la découverte des vinifications

Découverte ludique des techniques d'élaboration du raisin au vin et de la dégustation par la pratique de l'analyse visuelle, olfactive et gustative.

• AFTERWORK

Mardi 17 septembre

Atelier 100% fraîcheur : Accords tartares et AOC Côtes du Rhône

Une expérience sensorielle unique, mêlant la fraîcheur des tartares à celle des vins des Côtes du Rhône. Un voyage gustatif offrant des combinaisons subtiles et rafraîchissantes.



• ATELIER

Samedi 21 septembre

Accords fromages et Crus des Côtes du Rhône

Venez découvrir les meilleurs accords entre les fromages de nos régions et les vins des vignobles la Vallée du Rhône.

Octobre

• ATELIER

Samedi 12 octobre



Battle vins de garde et vins à consommer jeunes

Dégustation autour de 2 profils de vins pour apprendre à les reconnaître et en parler facilement... Identifier les différents arômes, leurs structures, les notes d'évolution...

Les Vins des vignobles de la Vallée du Rhône s'adaptent à tous les goûts.

• AFTERWORK

Mardi 15 octobre

Accords amandes et AOC des Côtes du Rhône

Les amandes, avec leur texture et leur saveur, peuvent s'harmoniser parfaitement avec les vins des Côtes du Rhône. Chaque préparation d'amande, qu'elle soit naturelle, grillée, salée, caramélisée ou épicée sera un régal pour vos papilles.

• ATELIER

Samedi 26 octobre

Les Vins Bio, les labels en Vallée du Rhône

Comprendre l'intérêt des différents labels dans les vins rhodaniens pour mieux s'y retrouver face à l'offre d'aujourd'hui. Un atelier qui a le goût de la biodiversité, de l'engagement et du respect de l'environnement.

Novembre

• ATELIER

Samedi 9 novembre

Dégustation géo sensorielle des Crus des Côtes du Rhône : des vins de lieux

Comment par la dégustation reconnaître le lieu d'origine du vin, les terroirs...

Découvrez une approche différente entre géologie, pédologie et plaisir bien sûr !



• AFTERWORK

Mardi 26 novembre

Quand la Corse s'invite en Côtes du Rhône

Accords mets et vins pour découvrir la richesse des AOC Côtes du Rhône et les spécialités corse. Une découverte authentique et gastronomique !

• ATELIER

Samedi 30 novembre

Découverte des Crus des Côtes du Rhône

Lirac, Tavel, Côte Rôtie, Hermitage, Gigondas... Des noms qui font saliver tous les amateurs ! Venez découvrir et déguster ces grands vins de caractère.

Décembre

• ATELIER

Samedi 7 décembre

D'où vient le goût du vin ?

Le goût du vin est une symphonie complexe influencée par la nature, les pratiques humaines, et le temps. Chaque facteur joue un rôle crucial dans le développement du profil gustatif du vin. Venez-vous initier !



• AFTERWORK

Mardi 10 décembre

Côtes du Rhône : Mets et vins festifs

Un chef de talent et notre sommelier vous proposent des accords subtils sur un délicieux repas de fête.

• ATELIER

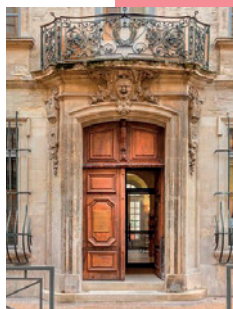
Samedi 21 décembre

Accords chocolat et les AOC de la Vallée du Rhône

Découvrez et expérimentez l'art délicat de l'accord vins et chocolat : entre idées reçues, mariages parfaits et complémentarité des saveurs et des textures.



DEUX LIEUX



LES MARDIS AFTERWORK

À LA MAISON DES VINS

6, rue des Trois Faucons
84000 Avignon
De 18h30 à 20h30



LES SAMEDIS ATELIERS PÉDAGOGIQUES

AU CARRÉ DU PALAIS

1, place du Palais - 84000 Avignon
De 10h30 à 12h30

Entrée individuelle, par Atelier : 35€.

Dans la limite des places disponibles.

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE A VOS PROCHES.

Bon pour un ou plusieurs ateliers
de dégustation (valable un an
à partir de la date d'achat en ligne).
Le bénéficiaire pourra ainsi faire son
choix en toute liberté sur l'ensemble
de la programmation.

*Pour commander votre Bon Cadeau,
rendez-vous sur notre billetterie en ligne :
www.ecoledesvins-avignon.com*

BONS CADEAUX



Réservation et Paiement en ligne : www.ecoledesvins-avignon.com

Emmanuelle Voinier : 04 90 27 24 14 - ecoledesvins@inter-rhone.com



Cofinancé par
l'Union européenne



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Mise en page : resonance-communication.fr - Crédits Photos : Inter-Rhône, Jeff Habourdin, Colombe production, Thomas O'Brien et Denis plat.
Imprimé sur papier recyclé - Ne pas jeter sur la voie publique.