

LES DÉGUSTATIONS

du Cellier Saint-Pierre



2026 - 2027

L'EQUIPE

ALEXANDRE

Krumenachen



“Nos dégustations commentées ont pour but de vous faire découvrir et d’en apprendre un peu plus sur les différents vignobles de France et du Monde ! On vous initiera à l’art de la dégustation avec la vue, l’odorat et le goût.”

TRISTAN

Masson



“Nous vous proposons de découvrir les richesses du monde viticole grâce à nos différentes thématiques. Un moment unique et convivial pour faire le plein de savoir et de connaissances.”

LES THÉMATIQUES

Les cours d'œnologie

Les accords mets & vins

Les 1er crus & belles appellations

Les grands vins

Les spiritueux

SEPTEMBRE

PROGRAMME

DÉGUSTATION CELLIER SAINT-PIERRE

2026-2027

VEN.
04

La Bourgogne : l'Yonne.

COURS D'OENOLOGIE • 19H00

30.00 €

Animé par Tristan Masson

VEN.
18

Les Accords autour des fromages

ACCORDS METS & VINS • 18H00

45.00 €

Animé par Alexandre Krumenacher

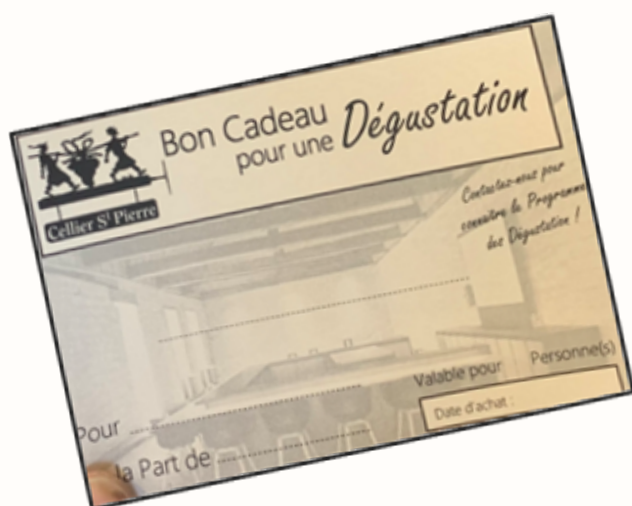
MAR.
22

Tour de France des vins

COURS D'OENOLOGIE • 18H00

30.00 €

Animé par Alexandre Krumenacher



IDÉES CADEAUX



OFFREZ-LUI UN MOMENT UNIQUE !

- ➔ BON VALABLE POUR UNE DÉGUSTATION SELON NOTRE PROGRAMME
- ➔ CHOISISSEZ LE THÈME, IL CHOISIRA SA DATE.
- ➔ BON CADEAU VALABLE 1 AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.

OCTOBRE

VEN.
02

Les Bourgognes rouges

1ER CRUS & BELLES APPELLATIONS • 18H00

60.00 €

Animé par Alexandre Krumenacher

MAR.
06

Les vins de Loire

COURS D'OENOLOGIE • 18H00

30.00 €

Animé par Alexandre Krumenacher

VEN.
16

Les Accords autour des charcuteries

ACCORDS METS & VINS • 18H00

45.00 €

Animé par Alexandre Krumenacher

COMPLET

MAR.
20

Vin & musique 🎵

COURS D'OENOLOGIE • 19H00

30.00 €

Animé par Tristan Masson



COMPLET

NOVEMBRE

MAR.
3

Les Grands Vins de Bourgogne

LES GRANDS VINS • 19H00

120.00 €

Animé par Tristan Masson

VEN.
6

Les vins & ses racines

COURS D'OENOLOGIE • 19H00

30.00 €

Animé par Tristan Masson

MAR.
10

Les Accords autour des desserts

ACCORDS METS & VINS • 18H00

45.00 €

Animé par Alexandre Krumenacher



Les Journées dégustations.

JEUDI 19, VENDREDI 20 ET SAMEDI 21 NOVEMBRE 2026

Notre cellier du XIII^e siècle accueille comme chaque année depuis plus de 20 ans ses journées dégustations.

A l'occasion de la sortie du beaujolais nouveau, venez découvrir et échanger avec les producteurs, les professionnels du vin et les vignerons avec lesquels nous travaillons tout au long de l'année.



UNIQUEMENT SUR INVITATION, PENSEZ À METTRE À JOUR VOTRE FICHE CONTACT EN PASSANT EN BOUTIQUE !



DÉCEMBRE

MAR.
1

Les vins du Jura et de la Savoie

COURS D'OENOLOGIE • 19H00

30.00 €

Animé par Tristan Masson

VEN.
4

Les Champagnes

1ER CRUS ET BELLES APPELLATIONS • 18H00

60.00 €

Animé par Alexandre Krumenacher

MAR.
8

Les vins d'Alsace

COURS D'OENOLOGIE • 19H00

30.00 €

Animé par Tristan Masson

JANVIER

VEN.
8

Les Bourgognes rouges et blancs

1ER CRUS ET BELLES APPELLATIONS • 19H00

60.00 €

Animé par Tristan Masson

MAR.
12

Les vins du Rhône sud

COURS D'OENOLOGIE • 19H00

30.00 €

Animé par Tristan Masson

VEN.
15

Les Bourgognes rouges et blancs

1ER CRUS ET BELLES APPELLATIONS • 19H00

60.00 €

Animé par Tristan Masson

MAR.
19

Les vins du Rhône nord

1ER CRUS ET BELLES APPELLATIONS • 19H00

60.00 €

Animé par Tristan Masson

MAR.
2

Les whiskys

SPIRITUEUX • 19H00

45.00 €

Animé par Tristan Masson

VEN.
5

Le vin & l'astrologie

BELLES APPELLATIONS • 19H00

60.00 €

Animé par Tristan Masson



MAR.
9

Les Bordeaux

1ER CRUS ET BELLES APPELLATIONS • 19H00

60.00 €

Animé par Tristan Masson

VEN.
12

Les whiskys

SPIRITUEUX • 19H00

45.00 €

Animé par Tristan Masson

FEVRIER

IL REVIENT EN 2027 POUR SA 3EME ÉDITION !

Un Evènement à ne pas manquer !



Le Diner de Gala

Autour de la
PRUNELLE de TROYES

Rendez-vous en fin d'année pour l'annonce de la date !

MARS

MAR.
9

Tour de France des grands vins

LES GRANDS VINS • 19H00

120.00 €

Animé par Tristan Masson

VEN.
12

Les rhums

SPIRITUEUX • 19H00

45.00 €

Animé par Tristan Masson

MAR.
23

Les vins du monde

COURS D'OENOLOGIE • 19H00

30.00 €

Animé par Tristan Masson

VEN.
26

Les vins de Loire

COURS D'OENOLOGIE • 19H00

30.00 €

Animé par Tristan Masson

AVRIL

VEN.
16

Dégustation d'exception : 3eme édition.
DÉGUSTATION D'EXCEPTION • 19H00

300.00 €

Animé par Tristan Masson



1 PLACE SAINT PIERRE
10000 TROYES
03.25.80.59.25

Découvrez les champagnes
lors d'une dégustation
pédagogique!

EN JUILLET ET AOÛT - TOUS LES ANS
DU MARDI AU SAMEDI DE 15H00 À 18H00



AVEC VUE SUR LA
CATHÉDRALE

Formule
15.00 €
PAR PERSONNE

3
CHAMPAGNES
5 CL

*Avec ou sans réservation,
places limitées*

Les dégustations
Estivales
DU CELLIER SAINT-PIERRE

www.celliersaintpierre.fr

**TOUS LES
ÉTÉS !**

DU 1ER JUILLET
AU 31 AOÛT

UN DROIT D'ACCÈS EST DROIT D'ACCÈS POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

OÙ NOUS TROUVER ?

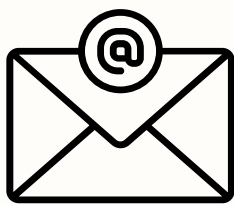
Si vous trouvez la cathédrale, vous nous trouvez !



1 PLACE SAINT PIERRE
10000 TROYES



COMMENT RÉSERVER ?



PAR MAIL
CELLIERSAINTPIERRE@MAISONPERNET.COM



PAR TÉLÉPHONE
03.25.80.59.25



PAR LE SITE INTERNET
WWW.CELLIERSAINTPIERRE.FR

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

LES DÉGUSTATIONS SE DÉROULENT AU CELLIER SAINT PIERRE 1 PLACE SAINT PIERRE 10000 TROYES. LA DURÉE DES DÉGUSTATIONS EST EN MOYENNE DE 1H30.

TOUTE RÉSERVATION DEVRA ÊTRE INTÉGRALEMENT RÉGLÉE AU MINIMUM 72H AVANT L'ÉVÈNEMENT.

AUCUN REMBOURSEMENT NE SERA EFFECTUÉ APRÈS L'ACHAT D'UNE DÉGUSTATION.

UNE MODIFICATION DE RÉSERVATION EST POSSIBLE SI CELLE-CI EST EFFECTUÉE AU MINIMUM 14 JOURS AVANT LA DATE PRÉVUE.

LES BONS CADEAUX PEUVENT ÊTRE TRANSFORMÉS EN BONS D'ACHAT.

LA VALIDITÉ DES BONS CADEAUX EST DE 12 MOIS À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.

LES BONS CADEAUX DONNENT DROIT À UNE SEULE DÉGUSTATION PAR PERSONNE HORS MENTION CONTRAIRE ANNOTÉE SUR LE BON.

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