



DOVERN IMPORT
Wines & Spirits

- ✓ *Ateliers Dégustation - Œnologie*
- ✓ *Formation Professionnelles Œnologie-Sommellerie*

Créateur de Saveurs

Atelier Dégustation - Œnologie niveau 3

Etude approfondie des différents terroirs français et du reste du monde.

Objectifs : Un atelier consacré à la dégustation de tous les styles de vins et les facteurs influençant leur qualité, les cépages classiques avec un aperçu des différentes régions viticoles du monde.

- Des vins dégustés issus de grands vignobles spécialement sélectionnés par le comité de dégustation de DOVERN
- Tous types de vins incluant des Grands crus classés, des millésimes anciens et des vins possédant des défauts pour une dégustation ludique.
- Méthode d'apprentissage à la dégustation avec notre guide ainsi que nos fiches types de dégustation.

Environnement pédagogique

Exposés avec discussion et échanges.

Dégustations.

Fiches de dégustation.

Guide de formation.

Programme

1^{ère} Heure : Présentation des Terroirs les plus prestigieux.

Bordeaux et ses Terroirs.

Dégustation des différents Terroirs Bordelais.

2^{ème} Heure : La Bourgogne et ses Terroirs.

Dégustation des différents Terroirs Bourguignons.

3^{ème} Heure : Les Terroirs du nouveau monde.

Dégustation des Terroirs Australiens, Chiliens et Sud Africains.

4^{ème} Heure : Dégustation à l'aveugle de différents Terroirs : France, Australie, Italie ...etc.

Accord mets et vins : dégustation de vins.

Offre pour un groupe de 5 à 15 personnes, 2 Formules :

Formule 1^{er} Cru : Dégustation de Grand Cru et Cru Classés Bourguignons, Bordelais et Champenois ainsi que des AOC prestigieuses (Pommard, Médoc, Nuits-Saint-Georges...). 700 MAD/personne.

Formule Village : Dégustation de différentes AOC issues de vignobles d'exceptions. 350 MAD/personne.

