



COURS D'INITIATION A LA DEGUSTATION

Le vin est plus qu'une boisson, il est devenu un produit gastronomique que l'on aime partager.

Amateurs, Passionnés ou simplement curieux. Vous aimez le vin, vous désirez mieux le connaître ? Je vous propose de partager cette passion et de vous faire découvrir le monde passionnant du vin et de la dégustation autour de cinq cours.

COURS 1 De la vigne au vin.

les différentes étapes de l'élaboration du vin, les constituants du vin, identifier les saveurs du vin (sucré, salé, amer, acide).

Comment déguster un vin. Identifier et décrire les sensations perçues.

Découvrir les arômes.

COURS 2 Apprendre à déguster des vins blancs.

Découvertes des principaux cépages, leur origine et leurs caractéristiques.

Dégustation de plusieurs vins mono cépages (Sauvignon, Chardonnay, Chenin, Gewürztraminer, Viognier...)

COURS 3 Apprendre à déguster les vins rouges.

Leur caractéristique (alcool, tanins, acidité) et leur importance.

Dégustation de vin issu de différents cépages: (merlot, cabernet, syrah, pinot noir, gamay...)

COURS 4 Découverte des vins doux, moelleux, liquoreux, leurs caractéristiques.

Dégustation de vin de raisins atteints de pourriture noble, de raisins surmaturés et de vin doux naturels. Quelle est la différence?

COURS 5 Découverte des vins effervescents, leur élaboration, leurs caractéristiques,

Les crémants, les champagnes (brut, blanc de blanc, millésimé, Grand cru...)

Dégustation de plusieurs vins effervescents

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

CALENDRIER

JANVIER / FEVRIER / MARS 2012

COURS 1	10 JANVIER ou 13 MARS 2012	De la vigne au verre de vin.
COURS 2	17 JANVIER ou 20 MARS 2012	Dégustation des vins blancs
COURS 3	24-31 JANVIER ou 27 MARS 2012	Dégustation des vins rouges
COURS 4	07 FEVRIER 2012	Les vins doux naturels
COURS 5	14 FEVRIER 2012	Les effervescents

DÉROULEMENT ET CONDITIONS

Déroulement : Les cours se dérouleront au Casier à bouteilles, 80 Rue du Président Wilson, au Havre, de 19H15 à 22H00. **Le nombre de personne est limité à 10 personnes.** Lors des soirées, 5 à 6 vins seront dégustés à l'aveugle.

En cas d'absence : L'absence à une soirée ne donne pas droit au remboursement. Toutefois une place sur une autre soirée vous sera systématiquement proposée en fonction des possibilités, dans les six mois à compter de la date d'inscription ou de validité du bon cadeaux. Les bons cadeaux sont valables 6 mois et ne peuvent être repris ou échangés.

Afin de favoriser l'échange et la convivialité, les cours ne se dérouleront qu'à partir de 5 personnes.

FRAIS D'INSCRIPTION :

- 1 Pour un cour: 42 €**
- 2 Pour deux soirées: 78 €**
- 3 Pour le cycle des 3 premiers cours : 110 €**
- 4 Pour le cycle complet des 5 cours:175 €**

DATE:
SIGNATURE:

Pour connaître les dates des prochains cours et pour plus d'informations, rendez-vous sur le site:
www.casier-a-bouteilles.fr

-----A retourner avec votre règlement-----

DATE:

Nom _____ Prénom _____
 Adresse _____
 Code postal _____ Ville _____
 Téléphone _____
 Email _____

REGLEMENT A L' ORDRE DU CASIER A BOUTEILLES

Je m'inscris : **JANVIER /FEVRIER / MARS 2012**

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. [_] pour le cycle complet des 5 cours | et je règle ___x 175€ soit ___ € |
| 2. [_] pour le cycle des 3 premiers cours | et je règle ___x 110€ soit ___ € |
| 3. [_] pour deux soirées n° ___ et n° ___ | et je règle ___x 78€ soit ___ € |
| 4. [_] pour un cours au choix n° ___ | et je règle ___x42€ soit ___ € |