



LES ATELIERS DU VIN

DES DÉGUSTATIONS EXCEPTIONNELLES ANIMÉES
PAR AYMERICK ET MYRTILLE, TEAM SOMMELLERIE

PROGRAMME 2019

Vendredi 8 mars - **BARBARESCO**

Toute l'élégance du Nebbiolo grâce à un terroir d'une complexité exceptionnelle.

Vendredi 29 mars - **AUSTRALIE & NOUVELLE-ZÉLANDE**

Petite île du sud qui n'a plus rien à envier à sa grande soeur. La Nouvelle-Zélande est-elle la nouvelle Europe ?

Samedi 27 avril - **GEVREY CHAMBERTIN**

Un vin légendaire décrypté selon 3 grands types de terroir.

Vendredi 24 mai - **CHABLIS vs SANCERRE**

Jeunes ou anciens, la confusion est pourtant facile entre ces vins issus de cépages antagonistes.

Vendredi 14 juin - **LES BONS PROSECCO**

Un vin tant décrié mais pourtant servi dans tous les meilleurs bars et restaurants.

Ensemble faisons la part des choses.

Vendredi 4 octobre - **ESPAGNE vs ITALIE**

Quelle est la vraie différence entre ces 2 pays qui possèdent le plus de vignes plantées dans le monde ?

Vendredi 25 octobre (**BELLES RIVES - 65 €**) - **CHÂTEAUNEUF DU PAPE**

Comment choisir ce vin mythique qui s'est construit une réputation internationale en 2 décennies ?

Vendredi 29 novembre (**BELLES RIVES - 65 €**) - **SAINT-ÉMILION**

Faire face au réchauffement climatique : l'enjeu majeur de cette appellation classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Samedi 7 décembre (**BELLES RIVES - 80 €**) - **CHAMPAGNE GRANDS CRUS**

Histoires, anecdotes, anomalies d'un classement de plus en plus remis en question.

FORMULE UNIQUE À 59 €

entrée + plat + dessert - 3 vins + eau + café