



CALENDRIER COURS D'OENOLOGIE 2025 - LES TRÉSOMS

JANVIER 2025

SAMEDI 18 JANVIER 2025

Initiation à la dégustation

Venez vous perfectionner à la dégustation du vin. Dans un cadre unique, découvrez le vocabulaire du sommelier. A l'aide d'une approche hédoniste, vivez les étapes de la dégustation et devenez un expert en accord mets et vins.

FEVRIER 2025

SAMEDI 1 FÉVRIER 2025

Les Grands Crus et Vins de Prestige + 30 euros le cours

Les grands crus sont le fleuron de la viticulture française, mais que signifie un grand cru ? Venez découvrir et vibrer avec une dégustation de haut vol sur les plus jolies appellations françaises.

SAMEDI 22 FÉVRIER 2025

Descente le long du Rhône

Qui a déjà entendu parler de Vallée du Rhône septentrional ou Vallée du Rhône méridionale ? Dans ce cours nous verrons que l'influence du climat a une importance sur la façon dont un vignoble se construit au travers d'une descente le long du Rhône.

MARS 2025

SAMEDI 8 MARS 2025

Les Rouges de France

Voyagez dans toute la France au travers de ses vins rouges. Apprenez à identifier les différents profils des différentes régions phares de nos vignobles afin d'avoir vos repères pour les dégustations à l'aveugle.

SAMEDI 29 MARS 2025

Initiation à la dégustation

Venez vous perfectionner à la dégustation du vin. Dans un cadre unique, découvrez le vocabulaire du sommelier. A l'aide d'une approche hédoniste, vivez les étapes de la dégustation et devenez un expert en accord mets et vins.

Les cours sont dispensés de 14h à 16h les samedis, au tarif de 79 euros



CALENDRIER COURS D'OENOLOGIE 2025 - LES TRÉSOMS

AVRIL 2025

SAMEDI 12 AVRIL 2025

Renouveau Savoyard

La Savoie est en pleine mutation. Nouvelle génération, réchauffement climatique, retour aux racines... La Savoie est définitivement entrée dans une nouvelle dimension, celle des vins gastronomiques. Venez redécouvrir les vins savoyards.

MAI 2025

SAMEDI 31 MAI 2025

Bordeaux entre rive gauche et rive droite

Découvrez les différentes appellations selon les rives gauche et droite du Bordelais, référence de notre patrimoine viticole.

SEPTEMBRE 2025

SAMEDI 27 SEPTEMBRE 2024

Les Vins et Les Fromages

Les Vins et les Fromages Un classique de l'accord mets et vins mais connaissez-vous vraiment les règles pour sublimer les fromages ? 5 fromages 5 vins, un moment assurément pour les gourmands.

OCTOBRE 2025

SAMEDI 18 OCTOBRE 2025

Les Rouges de France

Voyagez dans toute la France au travers de ses vins rouges. Apprenez à identifier les différents profils des différentes régions phares de nos vignobles afin d'avoir vos repères pour les dégustations à l'aveugle.

Les cours sont dispensés de 14h à 16h les samedis, au tarif de 79 euros

NOVEMBRE 2025

SAMEDI 8 NOVEMBRE 2025

Initiation à la dégustation

Venez vous perfectionner à la dégustation du vin. Dans un cadre unique, découvrez le vocabulaire du sommelier. A l'aide d'une approche hédoniste, vivez les étapes de la dégustation et devenez un expert en accord mets et vins.

SAMEDI 29 NOVEMBRE 2025

Bordeaux entre rive gauche et rive droite

Découvrez les différentes appellations selon les rives gauche et droite du Bordelais, référence de notre patrimoine viticole.

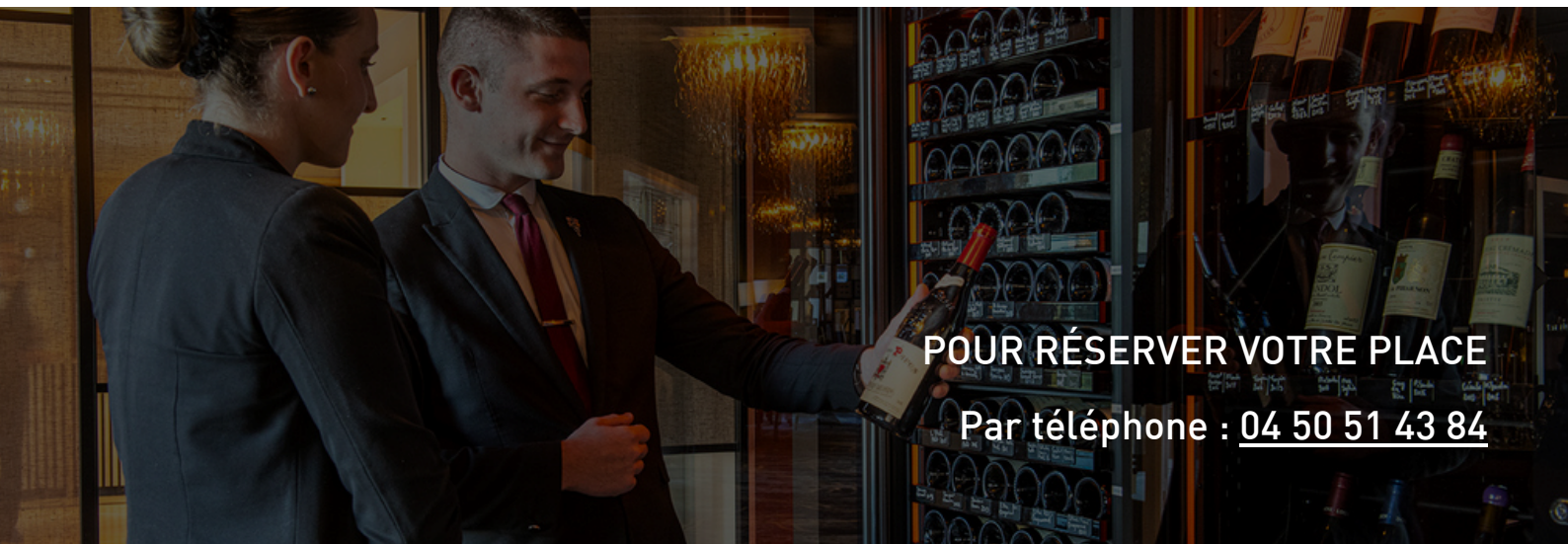
DÉCEMBRE 2025

SAMEDI 6 DÉCEMBRE 2025

Les Grands Crus et Vins de Prestige +30€ le cours

Les grands crus sont le fleuron de la viticulture française, mais que signifie un grand cru ? Venez découvrir et vibrer avec une dégustation de haut vol sur les plus jolies appellations françaises.

Les cours sont dispensés de 14h à 16h les samedis, au tarif de 79 euros

**POUR RÉSERVER VOTRE PLACE****Par téléphone : 04 50 51 43 84**