



# CALENDRIER COURS D'OENOLOGIE 2024 - LES TRESOMS

## JANVIER 2024

SAMEDI 20 JANVIER 2024

*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 2024

SAMEDI 3 FÉVRIER 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.

SAMEDI 24 FÉVRIER 2024

*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 2024

SAMEDI 9 MARS 2024

*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 30 MARS 2024

*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 2024 - LES TRESOMS

## AVRIL 2024

SAMEDI 13 AVRIL 2024

*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.

## JUIN 2024

SAMEDI 1 JUIN 2024

*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.

## SEPTEMBRE 2024

SAMEDI 28 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 2024

SAMEDI 19 OCTOBRE 2024

*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 2024

SAMEDI 9 NOVEMBRE 2024

*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 30 NOVEMBRE 2024

*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.

## DÉCEMBRE 2024

SAMEDI 7 DÉCEMBRE 2024

*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**