

Découverte des vins

"Robe Grenat" (Givry - 71)

Les cépages sont les variétés de raisins utilisés pour l'élaboration des vins. Ils ont des caractéristiques physiques et gustatives spécifiques. Le choix des cépages dépend du climat, de la nature des sols, mais aussi de l'histoire du vignoble et de traditions quelquefois très anciennes. C'est leur variété et parfois leur assemblage qui permettent d'obtenir une si grande diversité dans nos vins. Un passionnant voyage gustatif dans les vignobles français...

Vendredi 20 septembre départ à 19H00 de Chalon
Vendredi 27 septembre départ à 18H45 du Creusot

Les grands cépages Blancs

Cette dégustation permettra d'apprécier les caractéristiques d'une sélection de vins issus de quelques cépages blancs réputés de nos vignobles français comme par exemple le Chardonnay, le Riesling, le Sauvignon, le Viognier, le Chenin ou encore le Vermentino.

- Dégustation des vins : caractéristiques des vins et les mots pour les décrire ;
- Description des cépages blancs et leur présence dans les vignobles français et mondiaux ;
- Dégustation commentée de 6 vins blancs sélectionnés ;
- Accompagnements (ex : rillettes de saumon, fromage chèvre...)



Vendredi 4 octobre départ à 19H00 de Chalon
Vendredi 18 octobre départ à 18H45 du Creusot

Les grands cépages Rouges

Le cépage est le point de départ qui permet au vigneron d'élaborer son vin et de le révéler au cours de la vinification. On vante l'élégance et la complexité du Pinot Noir, l'exubérance et la générosité de la Syrah ou encore la richesse et la structure d'un Malbec...

- Dégustation des vins : caractéristiques des vins et les mots pour les décrire ;
- Description des cépages rouges et leur présence dans les vignobles français et mondiaux ;
- Dégustation commentée de 6 vins rouges sélectionnés ;
- Accompagnements (ex : charcuterie, fromages ...)



Prix : € / personne

Transfert en taxi sur Givry + formation + vins et accompagnements inclus + votre soutien à Agir Ensemble (+ 0,15 € mini). Coût réel : 65 €