

# Les Ateliers Œnologiques du 46

Restaurant– Bar à vin - Caviste  
Le 46  
46 rue de la Balance - Avignon  
contact@le46avignon.com  
04.90.85.24.83



*Idées cadeaux  
Pourquoi ne pas offrir  
un cours d'œnologie?*

Vous aimez le vin mais n'y connaissez pas grand-chose ? Vous avez de bonnes bases mais souhaitez passer au niveau supérieur, ou tout simplement vous avez envie de vous faire plaisir ?

Participez à nos ateliers œnologiques le samedi de 10h à 13h animés par François Dissaux , Sommelier diplômé et méchamment passionné !

Différentes formules disponibles

**Formule Initiation à la dégustation (69 euros par personne / 3h / 6 vins + 1 VDN ou Liquoreux)**

- Les différentes étapes de la dégustation.
- Acquérir le vocabulaire pour décrire chacune des étapes de dégustation
- Reconnaître, identifier et classier les arômes d'un vin
- Développer son nez (Nez du vin / jeu des odeurs niveau 1)
- Juger la garde d'un vin

**Formule "Tour de France des Cépages et terroirs" (79 euros par personne / 3h / 10 vins , 5 B + 5 R)**

- Décrire les arômes types de chacun des cépages dégustés
- Nez du vin/ jeu des odeurs niveau 2, mettre un nom sur un parfum
- Découvrir les principaux cépages rouges et blancs
- Comprendre les notions de cépages, terroirs, appellations...
- Choisir son vin en fonction de son repas et l'inverse !

**Formule "A la découverte d'une région" (89 euros par personne / 3h / 10 vins**

- Découvrir en profondeur les principales appellations, terroirs et styles d'une région viticole  
Ex: Rhône : Condrieu , Crozes Hermitage, Saint Joseph, Cornas , Côte Rôtie ou Hermitage, Vacqueyras , Cairanne, Châteauneuf du Pape blanc et rouge
- Dégustation et comparaison de différentes appellations sur différents millésimes (chauds et froids)

**LAISSEZ-NOUS VOTRE EMAIL, Nous vous informerons des dates très vite !**