

OENO TASTING
Ma parenthèse dégustation

ATELIERS DE DÉGUSTATION DE VINS FRANÇAIS ET D'AILLEURS

*Divertissant
& culturel
& fédérateur*





OENOTASTING est né de ma passion pour le vin ; partager avec tous ceux qui souhaitent comprendre la dégustation et en parler sans rougir.

Ma parenthèse dégustation réunit des débutants & des amateurs de vin pour le plaisir de partager et d'appréhender la dégustation de façon ludique et divertissante ; casser les codes, vous faire voyager à travers vos sens visuel, olfactif et gustatif.

Lors des ateliers, vous découvrez les facteurs clés qui vous permettent de reconnaître et de parler d'un vin, chacun avec son niveau de connaissance.

Nous intervenons chez les particuliers pour débiter la soirée de façon atypique entre amis ou en famille, en entreprise pour célébrer un événement au sein d'une équipe, pour proposer aux comités d'entreprises une activité originale.



Valérie Houvertus

LES ATELIERS

Les vins sélectionnés sont des vins "plaisir", élaborés avec soin par des vigneron et des domaines respectueux du terroir et de l'environnement.

À l'issue de l'atelier, les "coups de cœur" pour les vins dégustés sont nombreux et vous aurez la possibilité de les commander.

Il est bien sûr possible de créer un atelier "sur-mesure", n'hésitez pas à m'en parler.



INITIATION À LA DÉGUSTATION | 🕒 1H30 | 50 €/personne*



Une parenthèse accessible à tous pour acquérir les bases de la dégustation, assurément conviviale et ludique. À l'issue de cet atelier, vous aurez des clés et ne dégusterez plus le vin comme avant.

- Déguster 4 vins à l'aveugle, blancs & rouges

- Apprendre les bases de la dégustation (technique et vocabulaire)

- Voyager à travers vos sens avec les arômes

- Découvrir les cépages et régions des vins dégustés

- Appréhender le vin de façon ludique (jeux)

LE VIGNOBLE FRANÇAIS | 🕒 2H00 | 70 €/personne*



Cet atelier permet de faire un focus sur une région viticole française et d'approfondir ses connaissances.

- Déguster 5 vins à l'aveugle, blancs, rouges, rosés (vignoble au choix)

- Utiliser les bases de la dégustation (technique et vocabulaire)

- Voyager à travers vos sens avec les arômes

- Parler des cépages et de la région des vins dégustés

- Appréhender le vin de façon ludique (jeux)

VOYAGE DANS LE NOUVEAU MONDE | 🕒 2H00 | 60 €/personne*



L'attrait pour ces vins venus d'Afrique du sud, Australie, Nouvelle-Zélande, Amérique du sud, Amérique du nord, est évident car ils sont élaborés avec de plus en plus de soin et exportés dans le monde entier.

- Déguster 5 vins à l'aveugle, blancs & rouges

- Utiliser les bases de la dégustation (technique et vocabulaire)

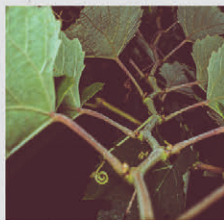
- Voyager à travers vos sens avec les arômes

- Parler des cépages et régions des vins dégustés

- Appréhender le vin de façon ludique (jeux)

* à partir de 5 personnes

LE "FACE À FACE" | 🕒 2H00 | 70 €/personne*



Découvrez 3 cépages à travers le monde, dégustez avec plaisir par exemple un chardonnay qui provient d'une région française face à un chardonnay venu d'un pays du nouveau monde.

• Déguster 6 vins à l'aveugle, blancs & rouges

• Utiliser les bases de la dégustation (technique et vocabulaire)

• Voyager à travers vos sens avec les arômes

• Parler des cépages et régions des vins dégustés

• Appréhender le vin de façon ludique (jeux)

ACCORDS VINS FROMAGES | 🕒 2H00 | 80 €/personne*



L'accord entre les vins et les fromages peut s'avérer "à risque". Cet atelier vous donne quelques clés pour éviter "les fautes de goût".

• Déguster 6 vins à l'aveugle, blancs, rouges, effervescents, mutés, avec 6 fromages

• Utiliser les bases de la dégustation (technique et vocabulaire)

• Voyager à travers vos sens avec les arômes

• Parler des cépages et de la région des vins dégustés

• Appréhender le vin de façon ludique (jeux)

LE "DUO" | UN VOYAGE OENOLOGIQUE POUR 2 PERSONNES | 🕒 3H00 | 250 € pour 2 personnes



Un moment entre parenthèse pour vivre une expérience unique. Offrez-vous, ou offrez, le luxe d'une dégustation rien que pour 2. Le Duo est un formidable voyage autour du monde au travers de ses sens visuel, olfactif, gustatif. Les vins sélectionnés proviennent de France et d'ailleurs.

• Déguster 6 vins à l'aveugle, blancs & rouges

• Utiliser les bases de la dégustation (technique et vocabulaire)

• Voyager à travers vos sens avec les arômes

• Parler des cépages et régions des vins dégustés

• Appréhender le vin de façon ludique (jeux)

LES JUS DE RAISIN PAR CÉPAGE | 🕒 1H30 | 15 €/personne



Proposé uniquement dans le cadre d'un atelier de dégustation de vins, cette animation permet à ceux qui ne boivent pas d'alcool de partager, avec le groupe, l'expérience de la dégustation à l'aveugle.

• Déguster 5 jus de raisin

• Adapter la dégustation

• Voyager à travers vos sens

• Découvrir les cépages

• Appréhender les jus de façon ludique (jeux)

Sont fournis lors des ateliers : les vins sélectionnés, les verres, les crachoirs et les supports de dégustation.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



OENO TASTING
Ma parenthèse dégustation

Valérie HOUVERTUS
+33 (6) 60 26 37 10
contact@oenotasting.fr

www.oenotasting.fr