



CHIC ! UN ATELIER DÉCOUVERTE !

Vins & Chocolats : Initiation à la dégustation

Objectifs

- Faire de chaque dégustateur de chocolat et de vin un « amateur éclairé »
- Découvrir les sensations et les plaisirs liés à la dégustation de différents chocolats et vins.
- Montrer les accords possibles entre vin et chocolat.

Messages

- L'accord parfait vin et chocolat demande un véritable travail de recherche et d'écoute de ses propres sensations.
- L'accord élégant de la Syrah de la Vallée du Rhône et du chocolat noir ouvre aussi à l'originalité du mariage des vins blancs de nos terroirs et du chocolat blanc ou lait.

Moyens et outils

- Dialogue avec 1 animateur expert chocolat et 1 guide œnologue.
- Présentation PowerPoint.
- 3 vins : 1 St Peray blanc, 1 Croze-Hermitage rouge et 1 St Joseph rouge
- 6 couvertures de chocolats à déguster : 1 blanc, 5 noirs.
- Verre à dégustation et verre d'eau pour se rincer le palais.
- Crachoir.



Adulte

TARIF
22€* /pers.

*en plus du prix
« Visite Libre »



Durée
1 h



Nombre de
personnes
maximum **30**