



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 7 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**