

## Oenologie à la carte

Au gré de vos envies et disponibilités, nous vous proposons une découverte œnologique à la carte, dans notre caveau de **GRENOBLE en moyenne deux** Samedi par mois :

**Thématiques - De 10h00 à 12h30**

**Dégustation et analyse sensorielle - De 9h30 à 12h30**

### Dégustation et analyse sensorielle

#### Le monde du vin, dégustation et analyse sensorielle.

De la vigne au verre : quelques clefs pour découvrir le vin, s'initier à la dégustation et mettre des mots sur ses sensations. Une découverte de l'art de la dégustation. **50€**

**Samedi : 15 octobre 2022 / 04 février 2023 / 13 mai 2023**

### Thématiques

#### Les Rhums – 12 novembre 2022

Pour tous les amateurs, l'Echanson vous propose un voyage au sein d'une des plus belles familles de spiritueux. Exploration passionnante des Antilles à la Barbade via l'Amérique du Sud pour découvrir une multitude de styles et d'arômes ... Des sensations uniques ! **60€**

#### Le Champagne – 19 novembre 2022

Vous apprendrez tout ou presque sur ce Roi des Vins qui enchante les beaux moments de la vie. Nous apprivoiserons la magie des bulles en Brut, en Blanc de Blancs, en Blanc de Noirs, en Millésime, en Rosé... Une dégustation festive. **60€**

#### Vins régionaux – 21 janvier 2023

Laissez-vous séduire par des vins qui font la part belle à des cépages confidentiels et révèle des terroirs exigeants, nous voyagerons entre les deux Savoie et l'Isère. **55€**

#### Le Gin – 28 janvier 2023

Nous ferons un tour du monde de ce spiritueux qui a tout pour vous surprendre. Aujourd'hui produit tendance à la une palette aromatique riche, il peut se déguster en solo comme en cocktail. **60€**

#### Rhône Sud & Provence – 25 février 2023

En quelques flacons, nous explorerons cette région baignée de soleil, des dentelles de Montmirail aux bords de la Grande Bleue. Coteaux d'Aix, Bandol et Gigondas, en rouges et blancs sont au rendez-vous. **55€**

#### Whisky Français – 11 mars 2023

Un spiritueux indémodable et passionnant, désormais marqué par la « French Touch ». Tout un univers à découvrir. Nous ferons la part belle aux distillateurs de différentes régions. **60€**

### **L'autre Bourgogne !!! – 25 mars 2023**

Parce qu'il n'y a pas que la Côte d'or, nous déclinerons le pinot noir et le chardonnay dans la Côte chalonaise, le Mâconnais et l'Auxerrois. **55€**

### **Dégustation en verres noirs – 29 avril 2023**

La dégustation est un art subjectif qui n'est pas facile à appréhender. Grâce à ce cours de dégustation en verres noirs, vous allez vous affranchir des bien des paramètres en aiguisant vos sens et en vous fiant à votre seul ressenti. Un exercice ludique et détonnant, pour les passionnés de vins. **55€**

### **Vins de Vignerones – 27 mai 2023**

Elles marquent le paysage viticole depuis longtemps déjà, voici une belle occasion de rendre hommage à leur savoir-faire et leur talent. **60€**

### **Languedoc & Roussillon – 10 juin 2023**

Focus sur cette terre de vins entre mer et montagnes. De belles surprises des Terrasses du Larzac aux Corbières, de Saint Chinian à Collioure. **55€**

### **Rosés & Vins de soif – 24 juin 2022**

Avec l'été, la chaleur, place aux vins légers, fruités et rafraichissants, rouges, rosés et blancs, avec ou sans bulles ... **55€**