

GASTRONOMIE, DÉGUSTATION, NEUCHÂTEL

DÉCOUVERTE DE LA DÉGUSTATION

Au programme : quelles sont les différences entre les arômes et les saveurs et comment les décrire ? Quel vocabulaire est à utiliser pour décrire un vin ? Quelles sont les différentes étapes de la dégustation ? Comment prendre des notes et les partager ? Quelles sont les particularités des différents cépages ?

Dégustation de 6 vins à l'aveugle de différentes couleurs.

Apéritif : produits artisanaux (saucisses sèches, fromages, flûtes).

Inclus : support de cours, matériel de prise de notes, crachoirs.

Possibilité de commander les vins dégustés à la fin de l'atelier.

HORAIRES D'OUVERTURE

Le 22 févr. 2025 Samedi	17:00 - 19:30
Le 15 mars 2025 Samedi	17:00 - 19:30
Le 22 mars 2025 Samedi	17:00 - 19:30
Le 29 mars 2025 Samedi	17:00 - 19:30

PRIX

Tarifs individuels Adulte	CHF 80.-
------------------------------	----------

BON À SAVOIR

- Ambiance studieuse mais décontractée pour tous les débutants ou les curieux. Aucun prérequis n'est nécessaire.



CONTACT

Va et Vins
Rue du Plan 3
2000 Neuchâtel

+41 79 221 05 91
info@vaetvins.ch
vaetvins.ch

