



Soirées & Cocktails

Make your wine

Les participants assemblent leur propre cuvée de vin à partir de cépages francs.



02h00 à
03h00



20 à 150



€ €
à € € €



Intérieur



Ambiance / Art / Cohésion / **Communication** / **Convivialité** / Coopération / Créativité / Compétition / Développement durable / **Échanges** / Émotion / Gestion / Humour / Imagination / Innovation / Motivation / Performance / **Projet** / Risque / Rythme / Stratégie / **Stimulation** / Stress / Synergie

La science de l'œnologie a pour objet l'étude et la connaissance du vin.

Cet atelier découverte permet une approche pédagogique du vin qui allie théorie et pratique dans une ambiance conviviale et ludique, favorisant les échanges.

Dans un premier temps, l'œnologue expert présente le vignoble bordelais. S'en suit un véritable cours de dégustation sur chaque mono-cépage composant les grands vins de Bordeaux : Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot. Cette dégustation est exclusive car réglementairement interdite dans le bordelais, hors des sphères professionnelles d'œnologie.

Ensuite, les participants composeront eux-mêmes leur propre cru à partir de ces trois cépages. Chaque bouteille sera personnalisée, puis bouchée et cachetée à la cire sur place afin que chacun puisse repartir avec sa cuvée.

Il est également possible d'introduire l'activité par une présentation sur les accords mets et vins. L'animateur délivrera alors les clés de succès pour atteindre un équilibre des saveurs entre les plats et les vins servis à table.

Cette animation est encadrée par des professionnels (œnologues ou sommeliers) dont la vocation est de partager simplement leur connaissance et leur passion.

