Formule accords vins et chocolats

Formules Groupes pour séminaires d'entreprise, réunions de famille etc.

Une demi-journée sous le règne du cacao et des tanins : deux univers s'entrechoquent pour votre plus grand plaisir. On croque, on craque !

Programme :

1. Méthodologie de la dégustation des vins : les notions essentielles
2. Le chocolat : initiation à la dégustation et découverte des variétés de cacao. Illustration avec 3 crus différents, identification des profils gustatifs
3. Les règles fondamentales des accords mets et vins : comment construire l'entente cordiale entre le plat et le flacon
4. Mise en application : dégustation commentée de six chocolats en accord avec six vins

Durée	Date(s)	Lieu(x)	Langues	Tarif
2h30	À la convenance du client, avec un délai minimum de réservation d'un mois	Suze-la-Rousse Lyon	Français Anglais	Contactez-nous pour un devis personnalisé.

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap.
L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la prestation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires. Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap : Céline THOMAS 04 75 97 21 30 – celine.thomas@universite-du-vin.com

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-la-Rousse
Tel. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

Retrouvez-nous sur :
Linkedin
Instagram
Facebook