

Formule création de cuvée personnalisée

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

Expérience «Vigneron d'un jour» animée par notre œnologue.

Composez votre cuvée depuis la sélection par la dégustation jusqu'à l'habillage de la bouteille... et repartez avec votre création!

Programme :

1. Présentation des appellations et des cépages de la Vallée du Rhône, initiation à la dégustation
2. Dégustation comparative des différents cépages pour bien les identifier, comprendre le principe de l'assemblage de ces cépages et composer LA cuvée idéale
3. Atelier assemblage : chaque participant élabore sa propre cuvée en fonction de ses goûts
4. Personnalisation de la cuvée : un nom, une étiquette, un bouchon et une capsule pour que chacun reparte avec sa bouteille



Bon à savoir : l'atelier « Création de cuvée personnalisée » est reconnu « Expérience remarquable » de la Vallée de la Gastronomie-France ®

Cette destination touristique s'étend de Dijon à Marseille en passant par Lyon et vous invite à explorer la richesse de nos terroirs, tout en profitant d'un patrimoine et de paysages chargés d'histoire et de savoir-faire. Un voyage gourmand que vous n'êtes pas près d'oublier.

Durée

2h30

Date(s)

À la convenance du client, avec un délai minimum de réservation d'un mois

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Langues

Français
Anglais

Tarif

à partir de
1237,00 € HT
pour tout groupe
de 6 à 12 pers.
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