

Formule découverte des vins de la Vallée du Rhône

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

Présentation et dégustation commentée de 6 vins de la Vallée du Rhône dans les trois couleurs : blanc, rosé et rouge, du nord et sud. Un atelier qui met en lumière la richesse et la diversité des terroirs, des cépages et des appellations rhodaniennes

Programme :

1. Apprendre à déguster : les notions essentielles pour mieux apprécier le vin et appréhender son équilibre
2. Présentation des appellations et crus de la Vallée du Rhône : diversité des terroirs et des cépages
3. Principales caractéristiques des appellations septentrionales et méridionales
4. Dégustation commentée d'une sélection de vins de la vallée du Rhône de profils différents



Durée

2h30

Date(s)

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

Lieu(x)

Suze-la-Rousse
Lyon

Langues

Français
Anglais
Espagnol
Allemand
Néerlandais

Tarif

à partir de
1037,00 € HT
pour tout groupe
de 7 à 16 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