

## 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 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](mailto:celine.thomas@universite-du-vin.com)