
LES ATELIERS GOURMANDS

De la vigne à la table



DE LA VIGNE À LA TABLE

Alliances gourmandes



Un atelier ludique en deux temps forts :

- Une matinée à l'École du Vin de Bordeaux pour explorer les cépages bordelais et réaliser votre propre assemblage.
- Un rendez-vous dans un restaurant de Bordeaux pour vous initier à l'art du service des vins et découvrir de nouveaux accords mets et vins.

PROGRAMME

À l'École du Vin de Bordeaux 9h30 - 12h

- Présentation générale du vignoble bordelais
- Les cépages du Bordelais et l'assemblage
- Dans la vigne, dans les chais
- Méthode et vocabulaire de la dégustation
- Dégustations commentées de vins de Bordeaux (AOC)*
- Réalisation de votre propre assemblage

Au restaurant 12h30 - 14h30

- Déjeuner dans un restaurant de Bordeaux
 - Initiation au service des vins
 - Découverte des alliances mets et vins
- *Appellations d'origine contrôlée



5h de formation



École du Vin de Bordeaux
& restaurant à Bordeaux



Programmation disponible
sur le site
ecoleduvindebordeaux.com