



• DIMANCHE DEGUSTATION •

Tous les dimanches de 11h à 13h ou de 15h à 17h, Sensation Vin vous propose une formation de 2 heures entièrement dédiée à la technique de dégustation.

Le cours "Dimanche Dégustation" est idéal si vous souhaitez apprendre, réviser ou améliorer votre méthodologie de dégustation. Ce programme se concentre sur la dégustation. Vous perfectionnez votre gestuelle, votre vocabulaire, votre technique de dégustation. L'idée est de progresser dans la reconnaissance des saveurs, des arômes, d'observer la robe des vins, d'analyser la longueur en bouche et, bien sûr, de s'entraîner aux commentaires de dégustation.

Les cours étant dispensés en petits groupes (max : 9 personnes), vous pouvez échanger en toute convivialité sur vos ressentis. Damien et Céline vous aident à reformuler vos constatations, à trouver « les bons mots » pour mettre en place un véritable commentaire de dégustation.

Afin d'aborder les régions viticoles bourguignonnes dans leur ensemble, "Dimanche Dégustation" offre une dégustation de 8 vins à l'aveugle allant de Chablis à Mâcon. Les vins dégustés sont sélectionnés parmi les appellations communales, premier cru et grand cru.

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

La technique de dégustation en 3 étapes : visuel, olfactif, gustatif

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 8 vins
Les vins dégustés sont issus de l'ensemble du vignoble de Bourgogne avec une sélection d'appellations communales, premiers crus et un grand cru.

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Chablis 1^{er} cru Montée de Tonnerre 2019 – Fixin 1^{er} cru les Arvelets 2020 – Monthélie 2014 – Saint-Aubin 1^{er} cru le Charmois 2017

Vins rouges : Chambolle-Musigny 2019 – Mercurey 1^{er} cru Clos Paradis 2018 - Savigny 1^{er} cru les Peuillets 2020 – Echezeaux Grand Cru 2017

/ QUAND

Dimanche 11h00-13h00 ou 15h00-17h00

Cours limité à 9 personnes

Nous pouvons également organiser votre cours, en format privé, du lundi au vendredi, à partir de 2 personnes.

Vous ne verrez plus le vin comme avant.