



## INFORMATIONS



M2A UP19

(Atelier)



Début le jeudi 14 décembre 2023



DURÉE : 02:00

Prix : **18.00 €**

PROFILS : Sommelière

PRE REQUIS :

Cours de dégustation ouvert à toutes et à tous

MATERIEL :

Prévoir 1 stylo.

Prévoir en plus 30€ par personne et par séance pour les 4 vins présentés, tapas compris.

CODE ACTIVITÉ : 8MU260

## DESCRIPTION

Lors de ce cours de dégustation, Sylvia vous proposera de déguster des appellations de différentes régions de France.

Les cours se dérouleront de la façon suivante:

3 étapes de la dégustation d'un vin, analyse, échanges et questions avec le groupe.

Chaque vin proposé sera accompagné d'un tapas (fromages, charcuterie, verrine etc) dans l'idée de faire des accords mets/vin

Afin de mieux vous guider, n'hésitez pas à emmener vos menus de fête.

Prévoir 30€ supplémentaires pour les dégustations.



## OBJECTIFS

Dans ce cours, vous pourrez :

- Apprendre quel vin proposer pour les fêtes de fin d'année
- Savoir s'il faut réellement se "ruiner"
- Vous guider et vous aider dans l'accord de vos plats
- Découvrir les régions françaises, les terroirs et histoires des vignerons.



## SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Jeudi	14-12-2023	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE