



INFORMATIONS



M2A UP19

(Atelier)



Début le jeudi 16 mai 2024



DURÉE : 02:00

Prix : **54.00 €**

PROFILS : Sommelière

PRE REQUIS :

Cours de dégustation ouvert pour toutes et tous

MATERIEL :

Un stylo.

Prévoir 30€ en plus par personne/par séance, 4 vins dégustés, tapas compris.

CODE ACTIVITÉ : 8MU0103

DESCRIPTION

Lors de ces enseignements vous découvrirez les vins du monde.

Sylvia vous expliquera comment nos cépages français se sont adaptés à leur terroir.

Vous comprendrez le mode de vinification utilisé à l'étranger par les vignerons.

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. Pour cela, prévoir 30€ en plus par personne/par séance.

OBJECTIFS

Dans ce cours, vous pourrez :

- Découvrir des vins de l'Afrique du sud
- Découvrir des vins des États-Unis, de l'Amérique du sud et autres pays
- Apprendre à comparer nos cépages, et leur identité aromatique
- Comprendre comment ils ont pu s'adapter sur d'autres terroirs.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Jeudi	16-05-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE
Jeudi	23-05-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE
Jeudi	30-05-2024	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE