UNIVERSITÉ DU VIN

TARIFS GROUPES
2018 - 2019

# FORMULE 100% PRODUITS DU TERROIR :
## ACCORDS VINS, FROMAGES & MIEL

Découvrez pourquoi les vins, les fromages et les miels s'entendent si bien !

| | |
|---|---|
| A la demande de | A la demande d'un groupe déjà constitué de 8 à 35 personnes |
| Durée | 3 heures – horaires suggérés de 10h à 13h30 |
| Date | A la convenance du client, avec un délai minimum de réservation d'un mois |
| Langues | |
| Tarif | Pour un groupe de 8 à 16 personnes :<br>Tarif semaine: 820,00 €uros HT — 984,00 €uros TTC<br>Tarif Week end: 997,00 €uros HT — 1 196,00 €uros TTC<br>Pour un groupe de plus de 16 personnes : nous consulter |
| OBJECTIFS | Approfondir votre connaissance sur 3 produits du terroir de la Vallée du Rhône : les vins, les fromages et des miels.<br>Découvrir toutes les similitudes dans la production, la dégustation de ces produits et leurs associations lors d'un atelier riche guidé par un Sommelier |
| PROGRAMME | Introduction aux mondes des vins de la Vallée du Rhône, du miel et de l'abeille, du lait et du fromage.<br>Analyses sensorielles du vin, du miel et du fromage : démarches, mots et gestes clés.<br>Dégustation du premier accord vin-miel-fromage.<br>Dégustation en trios Vins-Miels-Fromages, sur 7 autres thématiques organoleptiques différentes (fraîcheur, équilibre, puissance…) |

UNIVERSITÉ DU VIN

*Le Château - 26790 SUZE LA ROUSSE*
*Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Fax : (33) 04 75 98 24 20 Mail : contact@universite-du-vin.com*
*www.universite-du-vin.com*