

**Dates :** Samedi 13 Octobre 2018  
Samedi 23 Mars 2019

**Prix :** 135,00 €/ pers TTC

**Horaires :** De 10h à 13h30



**AMATEURS**

# Accords Vins, Fromages & Miels

## Objectif du stage :

Approfondir votre connaissance sur 3 produits du terroirs de la Vallée du Rhône : les vins, les fromages et des miels.

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

Analyses sensorielles du vin, du miel et du fromage : démarches, mots et gestes clés.

**Dégustation** du premier accord vin-miel-fromage.

**Dégustation en trios Vins-Miels-Fromages**, sur 7 autres thématiques organoleptiques différentes (fraîcheur, équilibre, puissance...)

Pour vous inscrire : 04 75 97 21 30 et [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)

