

Dates : Samedi 06 Avril 2019
Samedi 11 Mai 2019

Prix : 135,00 €/ pers TTC

Lieu : Université du vin,
Château de Suze la Rousse

Horaires : De 09h30 à 13h00



AMATEURS

Création de votre cuvée personnalisée

De l'assemblage à l'habillage, vous dégusterez et identifierez les cépages qui composeront votre cuvée... que vous personnaliserez jusqu'à l'étiquette!



- › Accueil par l'œnologue
- › Visite du jardin ampélographique pour apprendre à identifier les différents cépages
- › Présentation des appellations et des cépages des vins des Côtes du Rhône ; et explications sur le rôle de l'assemblage.
- › Dégustation comparative des différents cépages : leurs caractéristiques, gammes aromatiques, couleurs, textures.... Pour bien les identifier et composer votre cuvée idéale.
- › Personnalisation de la cuvée : un nom, une étiquette, un bouchon et une capsule pour que chacun reparte avec une bouteille de sa cuvée !

Pour en savoir plus ou pour vous inscrire : contact@universite-du-vin.com ou 04 75 97 21 30