



LES COURS DE DEGUSTATION

A LA CAVE LE GOUT DU VIN (Tréhuinec, PLESCOP)

Les dégustations se déroulent à la cave à partir de 19h45 **sur réservation obligatoire** (nombre de places limitées). Elles sont systématiquement accompagnées de planches de charcuterie et de fromages provenant d'artisans commerçants du pays Vannetais.

Le prix est de 30€ TTC / personne sauf mention contraire.

Pass Jéroboam : 4 séances au choix = 100€ (soit 25€ le cours au lieu de 30€)

Limité à 2 pers max par Pass Jéroboam

Possibilité d'offrir les cours de dégustation par chèque cadeau.

Informations et Réservation à la cave Le Goût du Vin par téléphone (02 97 61 33 24), par mail (contact@legoutduvin56.fr) ou en venant directement nous voir.

PLUSIEURS INTERVENANTS POUR PLUS DE DATES

Les dégustations seront animées selon les dates par :

Aurèle et Fabien - La Cave Le Goût du Vin, pour les Vins et Spiritueux

Damien - Le Vin au Vert, pour les Vins et Spiritueux

Benjamin - le Chat qui Grogne, pour la Bière

Aurèle et Fabien - Le Goût du Vin, installés à Plescop depuis 2016 nous avons eu l'envie à travers notre cave de mettre en avant la richesse des savoir-faire des hommes et des femmes qui produisent de jolis vins de terroir pour le plaisir de nos papilles ... sans bien sûr oublier les artisans brasseurs et autres bons producteurs de nos terroirs.

Damien - Le Vin Au Vert, cuisinier & caviste, a créé Le Vin au vert en 2019. Cette structure se veut « le prolongement nomade » de la Cave le gout du vin à travers des animations autour du vin ainsi que des prestations traiteur/ événementiel sur-mesure pour professionnels et particuliers.

Benjamin - Le Chat Qui Grogne, sommelier bière et passionné de ce produit. La bière, c'est découvrir un univers passionnant, que ce soit sur ces composantes, son histoire et ses légendes. Et souvenez-vous : ce qui commence malt finit bière.

En complément des dégustations proposées à la cave, nous pouvons organiser sur simple demande des dégustations selon vos souhaits et vos besoins.

CALENDRIER DES DEGUSTATIONS - SAISON 2020 / 2021

Septembre 2020

- 04/09** - Initiation à la dégustation du Vin - **Aurèle ou Fabien**
- 10/09** - Bière de A à Z - **Benjamin**
- 11/09** - Gastronomie & vins de l'est de la France (Bourgogne, Jura, Alsace, Savoie) - **Damien**
- 17/09** - Initiation à la dégustation du Vin - **Aurèle ou Fabien**
- 18/09** - Bières et Fromages – **Benjamin**
- 25/09** - Vins d'Europe - **Damien**

Octobre 2020

- 02/10** - Voyage en Bourgogne (+ 10€ TTC) **Damien**
- 08/10** - Bières et Charcuterie - **Benjamin**
- 09/10** - Whisky d'Ecosse contre le reste du Monde - **Aurèle ou Fabien**
- 16/10** - 5 Rouges d'exception loin des sentiers battus (+ 10€ TTC) - **Aurèle ou Fabien**
- 22/10** - Bières et Découvertes - **Benjamin**
- 23/10** - Vignobles et Cépages méconnus - **Damien**
- 30/10** - Whisky de A à Z - **Damien**

Novembre 2020

- 06/11** - Initiation à la dégustation du Vin - **Damien**
- 13/11** - Rhum Traditionnel VS Rhum Agricole - **Aurèle ou Fabien**
- 17/11** - Bières de A à Z - **Benjamin**
- 19/11** - **Dégustation libre et gratuite du Beaujolais Nouveau durant la journée**
- 20/11** - Vallée du Rhône, du Nord au Sud - **Damien**
- 27/11** : Champagne de A à Z (+ 10€ TTC) - **Aurèle ou Fabien**

Décembre 2020

- 03/12** - Les bières qui réchauffent - **Benjamin**
- 04/12** - 5 Rouges d'exception loin des sentiers battus (+ 10€ TTC) - **Aurèle ou Fabien**
- 11/12** - Initiation à la dégustation du Vin - **Damien**
- 12/12** : Bières et Fromages - **Benjamin**

Janvier 2021

- 08/01** - Gastronomie & vins de l'est de la France (Bourgogne, Jura, Alsace, Savoie) - **Damien**
- 14/01** - Initiation à la dégustation du Vin - **Damien**
- 15/01** - Les Whiskies Français - **Aurèle ou Fabien**
- 22/01** - BD « Les Ignorants », La Dégustation (+10€ TTC) - **Aurèle ou Fabien**
- 28/01** - Bières et Fromages - **Benjamin**
- 29/01** - Vignobles et Cépages méconnus - **Damien**

Février 2021

- 05/02** - Bière de A à Z - **Benjamin**
- 11/02** - Initiation à la dégustation du Vin - **Damien**
- 12/02** – Le sud-ouest et ses cépages atypiques - **Aurèle ou Fabien**
- 16/02** - Spécial bières sombres - **Benjamin**
- 19/02** - Initiation à la dégustation et aux accords mets/vins - **Damien**
- 26/02** - Rhum de A à Z - **Damien**

Mars 2021

12/03 - Initiation à la dégustation du Vin - **Damien**

19/03 - 5 Rouges d'exception loin des sentiers battus (+ 10€ TTC) - **Aurèle ou Fabien**

25/03 - Balade des bières sure, Spécial bières acidulées (+ 10€ TTC) - **Benjamin**

27/03 - **Salon des producteurs à la cave**

Avril 2021

02/04 - Initiation à la dégustation du vin - **Aurèle ou Fabien**

08/04 - Bières et Fromages - **Benjamin**

09/04 - Le Chenin, grand cépage blanc de Loire - **Aurèle ou Fabien**

16/04 - Whisky de A à Z - **Damien**

22/04 - Bière de A à Z - **Benjamin**

30/04 - Gastronomie & Vins de Loire - **Damien**

Mai 2021

06/05 - Spécial bières houblonnées - **Benjamin**

20/05 - Bières 100 % BZH & Bio - **Benjamin**

21/05 – Vallée du Rhône, du Nord au Sud - **Aurèle ou Fabien**

28/05 – Voyage en Bourgogne (+10€ TTC) - **Damien**

Juin 2021

04/06 - Cépages Méconnus VS Cépages Répandus - **Aurèle ou Fabien**

11/06 - Bières & Fromage - **Benjamin**

25/06 - Spécial Rhum Agricole - **Aurèle ou Fabien**

29/06 - Bière et Apéro - **Benjamin**

02/07 - **Et pour finir, un jeu-dégustation de vins par équipe**