



LES COURS DE DEGUSTATION

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

Dégustation suspendue, Point sur la suite

Dès que nous pourrons reprendre les dégustations en cave, nous ajusterons les thématiques pour être le plus cohérent possible en fonction des dégustations annulées et des souhaits que vous nous faites remonter.

N'hésitez donc pas à nous préciser vos envies, par mail (contact@legoutduvin56.fr) ou par téléphone (02 97 61 33 24), sur les thèmes généraux ci-dessous afin de vous recontacter personnellement dès qu'un nouveau calendrier pourra être proposé.

Enfin, nous proposerons automatiquement une nouvelle inscription aux personnes ayant eu un cours déjà annulé.

- . Initiation à la dégustation du vin
- . Découverte d'une région viticole
- . Thématique originale sur le vin
- . Vins d'exception loin des sentiers battus (+10€ TTC)
 - . Bières de A à Z
 - . Thématique spécifique Bières
- . Accord Mets (Fromage / Charcuterie) et Bières
 - . Whisky de A à Z
 - . Thématique spécifique Whisky
 - . Rhum de A à Z
 - . Thématique spécifique Rhum

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/ évènementiel 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.