



LES COURS DE DEGUSTATION

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

Les dégustations se déroulent à la cave de 19h45 à 22h30 **sur réservation obligatoire** (nombre de places limitées à 14 personnes). Elles sont accompagnées de planches de charcuterie, de fromages ou d'autres préparations 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.

LE PASS VACCINAL EST ACTUELLEMENT NECESSAIRE POUR PARTICIPER AU COURS DE DEGUSTATION

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.

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 – PREMIER SEMESTRE 2022

Janvier 2022

11/01 – Initiation à la dégustation du vin – **Damien**

14/01 – Whisky de A à Z – **Fabien**

21/01 – Les Mystères du Vin : une expérience cognitive, sensorielle et ludique – **Damien**

28/01 – Bière & Fromage – **Benjamin**

Février 2022

04/02 – Rhum de A à Z – **Fabien**

19/02 – Vins du Phare-est : Bourgogne, Alsace, Jura... – **Damien**

25/02 – Bière de A à Z – **Benjamin**

Mars 2022

04/03 – Blancs et Rouges d'Exception loin des sentiers battus – **Fabien** (+10€ TTC)

08/03 – Voyage en Languedoc – **Damien**

11/03 – Dégustation de Whiskys rares – **Fabien**

18/03 – Bière & Fromage – **Benjamin**

26/03 – Vignobles et Cépages Méconnus – **Damien**

Avril 2022

01/04 – Initiation à la dégustation du vin – **Fabien**

07/04 – Accord avec le chocolat – **Fabien & Gabriel de la Chocolaterie La Cabosse à Grand-Champ**

08/04 – Ressentir le terroir et la vinification d'un vin – **Damien**

15/04 – Rhum de A à Z – **Fabien**

22/04 – Bière de A à Z – **Ben**

Mai 2022

06/05 – Blancs et Rouges d'Exception loin des sentiers battus – **Fabien** (+ 10€ ttc)

13/05 – Les bières Sour (acides) : classiques vs modernes – **Ben** (+ 10€ ttc)

17/05 – Whisky de A à Z – **Damien**

20/05 – Accord avec les fromages – **Fabien avec la sélection de fromages de la Fromagerie Antoine (marché de Plescop et de la région).**

Juin 2022

03/06 – Vins d'Europe – **Fabien**

10/06 – Bières & Fromages – **Ben**

14/06 – Initiation à la dégustation – **Damien**

24/06 – Whisky, à la rencontre des pays qui bougent - **Fabien**

28/06 – Vallée du Rhône – **Damien**

Juillet 2022

05/07 – Grand jeu par équipes – **Ben, Damien & Fabien**

Pour finir le programme en toute convivialité, nous vous proposons un grand jeu par équipes. Pas besoin d'être un expert mais juste de vouloir passer un bon moment tout en développant ses connaissances. Questions générales sur le vin et la bière, reconnaissance des arômes, dégustation à l'aveugle de vins avec l'aide de fiches didactiques, ... c'est à la portée de tous ! Inscription par équipe de 2 à 5 joueurs. Places limitées. Réservation obligatoire.

30€ ttc/pers. Un Magnum offert pour l'équipe gagnante.

07/07 – Bières 100 % Bio, 100 % Bretonnes – **Ben**