



## **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** (limité à 14 personnes). Elles sont systématiquement accompagnées de planches de charcuterie, 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](mailto: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.

## **CALENDRIER DES DEGUSTATIONS – Septembre à Novembre 2022**

### **Septembre 2022**

- 09/09** – Les cépages rouges emblématiques du vignoble français – **Fabien**
- 16/09** – Bière de A à Z – **Benjamin**
- 20/09** – Initiation à la Dégustation du Vin – **Damien**
- 23/09** – Rhum de A à Z – **Fabien**
- 30/09** – Bières & Fromages – **Benjamin**

### **Octobre 2022**

- 13/10** –Initiation à la dégustation du vin « **Spécial Les Marcells à Plescop** » – **Fabien**  
*Les bénéfices de cette dégustation seront reversés à l'association « Les Marcells à Plescop ». L'objectif de l'association est de sensibiliser à la prévention du cancer de la prostate, et d'organiser à cet effet un évènement sportif (**marche et course à pied qui auront lieu cette année le 22 et 23 octobre 2022**) afin de récolter des dons qui seront remis à des associations locales œuvrant dans l'accompagnement des malades et leurs familles, ainsi que dans la recherche contre la maladie.*
- 14/10** – Bière de A à Z – **Benjamin**
- 18/10** – Vignobles et Cépages Méconnus – **Damien**
- 21/10** – Whisky de A à Z – **Fabien**

### **Novembre 2022**

- 04/11** – Bières inattendues – **Benjamin**
- 08/11** – Blancs et Rouges d'exception loin des sentiers battus – **Fabien** (+10€ ttc)
- 15/11** – Accord avec les fromages – **Fabien**
- 22/11** – Champagne – **Damien** (+10€ ttc)
- 25/11** – Bières & Fromages – **Benjamin**