



LES DEGUSTATIONS

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) 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.

CALENDRIER DES DEGUSTATIONS – Premier Semestre 2023

Janvier 2023

- 13/01** – Les cépages rouges emblématiques du vignoble français - Fabien
- 20/01** – Whisky de A à Z - Fabien
- 27/01** – Bières de A à Z - Ben

Février 2023

- 03/02** – Bières et Fromages - Ben
- 10/02** – Initiation à la dégustation du vin - Fabien
- 28/02** – Les mystères du vin. Un voyage autour des sens associés au vin - Damien

Mars 2023

- 03/03** – Rhum Traditionnel VS Rhum Agricole - Fabien
- 10/03** – Bières houblonnées - Ben
- 17/03** – Blancs et Rouges d'Exception loin des sentiers battus (+10€ ttc) - Fabien

Avril 2023

- 07/04** – Bières inattendues - Ben
- 14/04** – Accord avec les fromages – Fabien
- 21/04** – Blancs et Rouges d'Exception loin des sentiers battus (+10€ ttc) - Fabien

Mai 2023

- 12/05** – Whiskies : Jeunes distilleries VS Distilleries historiques - Fabien
- 23/05** – Initiation à la dégustation du vin - Damien

Juin 2023

- 02/06** – Les cépages blancs emblématiques du vignoble français – Fabien
- 08/06** – Summer Beer – Ben
- 09/06** – Vallée du Rhône – Fabien
- 30/06** – Rhum de A à Z - Fabien