



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/ 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 ses composantes, son histoire et ses légendes. Et souvenez-vous : ce qui commence malt finit bière.

CALENDRIER DES DEGUSTATIONS – PREMIER SEMESTRE 2024

Janvier 2024

- 19/01** – Whisky de A à Z - Fabien
- 25/01** – Initiation à la Dégustation du Vin - Damien
- 26/01** – Bières de A à Z – Benjamin

Février 2024

- 02/02** – Bières au coin du feu – Benjamin
- 09/02** – Blancs et Rouges d'Exception loin des sentiers battus - Fabien (+10€/pers)
- 16/02** – Rhum de A à Z - Fabien
- 23/02** – Le Sud-ouest et ses cépages autochtones - Fabien

Mars 2024

- 01/03** – Bières et fromages – Benjamin (+5€/pers)
- 22/03** – La Bourgogne de A à Z - Fabien
- 29/03** – Initiation à la dégustation du vin - Fabien

Avril 2024

- 05/04** – Accords avec le Fromage - Fabien
- 09/04** - Jura, Bourgogne, Champagne : Voyage sensoriel en terres froides ! - Damien (+10€/pers)
- 12/04** – La Vallée du Rhône, du Nord au Sud - Fabien
- 19/04** – Whisky : Jeune Distillerie VS Distillerie Historique - Fabien
- 26/04** – Spring Beer - Benjamin

Mai 2024

- 16/05** – Bières de A à Z – Benjamin
- 17/05** – Vignobles Méconnus - Fabien
- 24/05** – Cépages rouges emblématiques de France - Fabien
- 28/05** – Mystères de vinifications : Un voyage sensoriel et ludique ! - Damien
- 31/05** – Initiation à la dégustation du vin - Fabien

Juin 2024

- 07/06** – Cépages blancs emblématiques de France - Fabien
- 11/06** – Voyage au fil de la Loire - Damien
- 21/06** – Rhum Agricole VS Rhum Traditionnel - Fabien
- 28/06** – Summer Beer – Benjamin