



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 – MARS A JUIN 2024

Mars 2024

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

11/04 - 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

30/05 – 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

13/06 – Voyage au fil de la Loire - Damien

21/06 – Rhum Agricole VS Rhum Traditionnel - Fabien

28/06 – Summer Beer – Benjamin