



## 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 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 à 100€ TTC : 4 places à répartir sur un minimum de 2 dégustations*

**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 pour le plus grand plaisir de nos papilles ... sans bien sûr oublier les artisans brasseurs et autres bons producteurs du goût.

**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 -

## JANVIER A JUIN 2025

### Janvier 2025

- Vendredi 10/01** – Initiation à la dégustation du Vin – Fabien  
**Vendredi 17/01** – Whisky de A à Z – Fabien  
**Mardi 21/01** – Voyage au fil de la Loire – Damien  
**Vendredi 24/01** – Bières et Fromages – Benjamin (+5€/pers)

### Février 2025

- Vendredi 07/02** – Blancs et Rouges d'Exception, loin des sentiers battus – Fabien (+10€/pers)  
**Jedi 27/02** – Les bières qui réchauffent (/!\ alcool) – Benjamin  
**Vendredi 28/02** – La Vallée du Rhône, du Nord au Sud – Fabien

### Mars 2025

- Vendredi 07/03** – Rhum de A à Z – Fabien  
**Mardi 11/03** – Cépages Méconnus – Damien  
**Vendredi 14/03** – Bières et chocolat – Benjamin  
**Vendredi 21/03** – Initiation à la dégustation du Vin – Fabien

### Avril 2025

- Vendredi 04/04** – Whiskys Tourbés – Fabien  
**Vendredi 11/04** – Cépages rouges emblématiques de France – Fabien  
**Vendredi 18/04** – Bières Inattendues – Benjamin

### Mai 2025

- Mardi 06/05** – Initiation à la dégustation du Vin – Damien  
**Vendredi 09/05** – Bières et Fromages – Benjamin (+5€/pers)  
**Vendredi 16/05** – Le Pinot Noir de A à Z – Fabien  
**Vendredi 23/05** – 100% Rhums des Antilles – Fabien

### Juin 2025

- Vendredi 06/06** – Bulles en Folie : Champagne, Crémant & Pet' Nat – Fabien  
**Vendredi 13/06** – Summer Beers – Benjamin  
**Mardi 24/06** – Voir, Sentir et toucher le vin : Un voyage sensoriel et ludique – Damien