



MARS / AVRIL 2026

À la cave à Plescop
et chez les amis

Cave Le Goût du Vin

Tréhuinec,
Espace Isabelle Autissier,
PLESCOP

contact@legoutduvin56.fr
02 97 61 33 24

www.legoutduvin56.fr



Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - RCS VANNES 841 924 229 - Ne pas jeter sur l'avenue publique - EKINNOX COMMUNICATION

Salon de la Bière et du Cidre

samedi 11 avril

Offre spécial « 10 ans »

- 10% sur les bières et cidres en dégustation

à la cave

11h - 19h

accès libre

GRATUIT



Tout au long de cette dernière décennie, la Bretagne a vu naître un nombre important de brasseries artisanales.

De son côté, le monde du cidre n'est pas en reste car, même si ce dernier est bien ancré dans notre terroir, les créations de cidrerie et la diversité des cuvées élaborées connaissent une belle dynamique.

Lors de cette journée, vous aurez ainsi l'occasion de rencontrer des producteurs engagés et découvrir leur travail.

La liste des producteurs participants sera disponible à partir du 22/02

Salon du Vin

samedi 28 mars

Offre spécial « 10 ans »

- 10% sur les vins en dégustation

à la cave

11h - 19h

accès libre

GRATUIT



Pour cette 6ème édition, plusieurs artisans vigneron, venant des 4 coins de la France, débarquent à la cave pour vous faire découvrir ou redécouvrir leurs vins. La diversité des provenances et des productions vous fera à coup sûr voyager! Un point commun : leur volonté d'œuvrer dans le respect du vivant et l'élaboration de vins sans artifice.

La liste des vigneron participants sera disponible à partir du 22/02

Atelier Dégustation

Avec Hélène de Cook'n Boc

vendredi 6 mars

à la cave

19h45 - 22h30

14 personnes

30€

Réservation en cave,

au ☎ 02 97 61 33 24,

ou ☐ contact@legoutduvin56.fr

Initiation aux vins et aux accords

Étape par étape, vous apprendrez à décrire et à analyser un vin sur le plan visuel, olfactif et gustatif. Nous irons même un peu plus loin car cet atelier sera complété d'une initiation aux Accords Mets/Vins.

Pour l'occasion, Hélène de Cook'n Boc préparera des bouchées savoureuses sur mesure et apportera toute la bonne humeur qu'on lui connaît pour animer la soirée avec nous.

Masterclass

avec Adrien de la Brasserie Horla

jeudi 12 mars

- 📍 à la cave
- ⌚ 19h45 - 21h
- 👤 20 personnes
- 🆓 GRATUIT

Réservation en cave,
au ☎ 02 97 61 33 24,
ou ✉ contact@legoutduvin56.fr



Sour, impérial brown ale, saison... autant de noms pour autant de styles différents qu'Adrien, créateur de la Brasserie Horla à Grand-Champ, viendra vous présenter et vous faire déguster.

Préparez-vous à un voyage gustatif car Horla mêle avec brio recettes traditionnelles et originalité.

Masterclass

avec Antoine de la distillerie Warenghem

jeudi 16 avril

- 📍 à la cave
- ⌚ 19h45 - 21h
- 👤 20 personnes
- 🆓 GRATUIT

Réservation en cave,
au ☎ 02 97 61 33 24,
ou ✉ contact@legoutduvin56.fr



L'histoire de la distillerie Warenghem débute en juillet 1900 à Lannion. C'est ensuite la première distillerie bretonne à produire du whisky en 1983.

À travers une dégustation de leurs whiskies, Antoine nous transportera dans le chai de vieillissement de la distillerie afin de nous faire ressentir l'impact des fûts utilisés sur les différentes cuvées produites.

Apéro Dégustation

avec Marie, Cécile et Nick du restaurant Le Mons

vendredi 13 mars



- 📍 au restaurant Le Mons à Vannes (2 Place de Mons)
- ⌚ 18h - 21h
- 👤 accès libre
- 🆓 prix du verre à la carte

Le Mons, ce café de quartier chaleureux, accueille Le Goût du Vin le temps d'un instant partagé.

Ce sera l'occasion de sortir plusieurs vins originaux pour la cuisine maison cosmopolite de Nick et les huîtres de La Destriée.

Une dégustation simple, conviviale et singulière en perspective !

Jeu Dégustation

En équipe autour du vin

vendredi 24 avril

- 📍 à la cave
- ⌚ 19h45 - 22h
- 👤 25 personnes par équipe de 3 à 5 joueurs
- 🆓 Offre spécial « 10 ans » 25€ au lieu de 30€

Réservation en cave,
au ☎ 02 97 61 33 24,
ou ✉ contact@legoutduvin56.fr

Questions générales sur le vin, travail sur la mémoire olfactive, dégustation de vins à l'aveugle... autant d'épreuves que vous devrez affronter en équipe pour remporter un Magnum de vin en guise de trophée.

Grâce à des fiches didactiques de reconnaissance des vins, tout le monde peut y participer... amateurs comme néophytes.

Alors à vos jeux et que les meilleurs gagnent !

Des planches de terroir seront servies en accompagnement des vins.

Repas Accord Mets et Vins

Chez Virginie & Fredo du « Restaurant l'Antre de Nous »

vendredi 20 mars

- 📍 au Restaurant l'Antre de Nous à Ploeren (7 Avenue Eric Tabarly, Zone des deux moulins)
- ⌚ Arriuée entre 19h30 & 20h
- 👤 35 personnes sur réservation avant le 9/03/2026 auprès du restaurant, au ☎ 02 97 69 37 18 ou ✉ lantredenous@yahoo.com
- 🆓 59€

C'est l'histoire d'une rencontre entre deux restaurateurs passionnés et deux caïstres épicurieux ; le feeling passe immédiatement et les liens se tissent au fil des ans.

Alors nous sommes ravis de vous proposer une soirée gastronomique commentée, élaborée sur mesure, à 4 mains pour le plaisir de vos papilles... Chaque plat gourmand et inspiré sera accompagné d'un vin élégant spécialement choisi pour l'occasion et fera l'objet d'une présentation afin que les accords mets et vins n'aient plus de secret pour vous !

Visite de Vignoble

avec Loïc & Marina du domaine La Vigne et L'Abeille

dimanche 26 avril

- 📍 au Domaine La Vigne et l'Abeille à Theix-Noyalo (Roz en Since)
- ⌚ 11h - 12h30
- 👤 25 personnes
- 🆓 GRATUIT
- Réservation en cave,
au ☎ 02 97 61 33 24,
ou ✉ contact@legoutduvin56.fr

Au sein de la presqu'île de Rhuys, dans un cadre idyllique, Loïc et Marina font renaître le passé viticole de cette région. Leur projet émerge fin 2018 et tout est à construire !

De la plantation des vignes à la création d'un chai de vinification, leur rêve prend vie au fil des ans ; si bien que ce printemps verra la mise en bouteille de leur 3ème millésime. Embarquez avec nous le temps d'une matinée. Ils vous feront partager leur aventure : d'une balade dans leurs vignes à la dégustation des vins.