

ATELIER D'INITIATION A LA DEGUSTATION

SAMEDI 04 Avril - DUAULT (22)



OBJECTIFS

Cette initiation vise :

- à la réappropriation de ses sens pour mieux percevoir, mettre des mots et apprécier le vin car tout le monde sait déguster instinctivement.

- A acquérir quelques principes d'accord mets et vins.



METHODE D'APPRENTISSAGE

- Méthode sensitive se basant sur la dégustation analytique et globale d'une dizaine de vins sélectionnés.
- Les principes d'accord mets et vins seront abordés durant le déjeuner.

INTERVENANT





- Pierre Guigui journaliste auteur, cofondateur de l'ARVB, fondateur du Concours International des vins Bio (dit Amphore),coorganisateur du Salon Pantin Boit bio, directeur de Collection « le Savoir Boire » chez Apogée.



POUR QUI ?

- Cette initiation s'adresse aux adhérents de l'ARVB à jour de leur cotisation, et ne nécessite pas de connaissances initiales particulières.

- Débutants bienvenus !



OU & QUAND ?

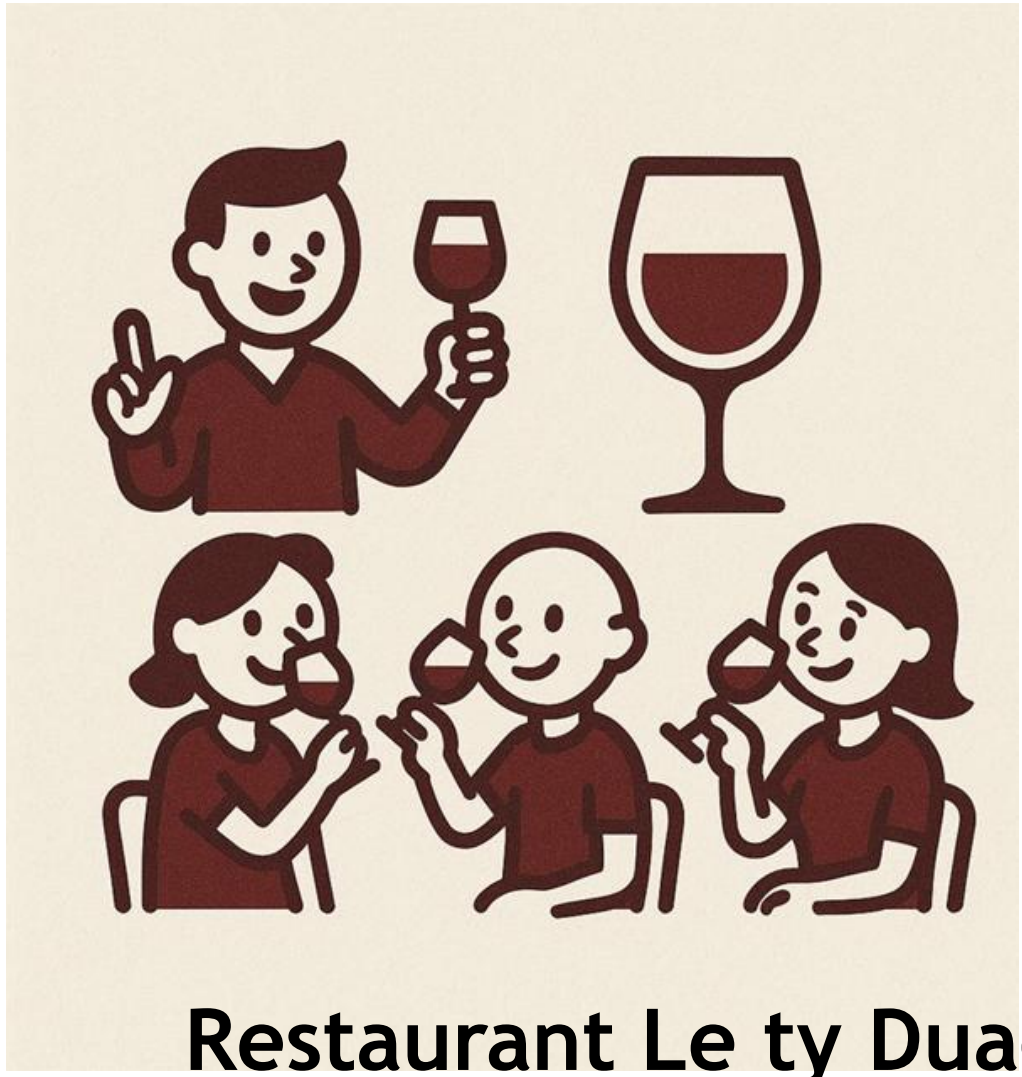
- Le samedi 04 avril 2026 de 10h30 à 14h30

- Restaurant Le ty Duaod.

  6 place Duaod. 22160 Duault







Restaurant Le ty Duaod.
6 place Duaod.
22160 Duault



CONDITIONS

- Nombre de stagiaires : 10 minimum, 14 maximum (*)
- Prix par personne : 35€ repas inclus, à régler par virement à l'ARVB avant le 25 mars (Cf RIB joint au bulletin d'inscription)
- Inscription : par retour du bulletin d'inscription signé et paiement avant le 25 mars 2026
- Chaque stagiaire inscrit s'engage à consommer les vins proposés à la dégustation avec modération.

(*) : si les demandes sont nombreuses il sera envisagé de programmer une seconde session