



PROGRAMME COURS DEGUSTATION

2016 – 2017

Samedi 8 octobre 2016 de 16h à 18h30 : Initiation à la dégustation : les étapes de la dégustation, les mots du vin, arômes, saveurs, garde, accords mets et vins, une séance riche et conviviale... **40€/pers**

SOIREE EVENEMENT Jeudi 3 novembre 2016 de 19h30 à 22h : Syrah Haute Couture : découvrez ce magnifique cépage, son origine et ses terres de prédilection... **40€/pers**

Samedi 12 novembre 2016 de 16h à 18h30 : Les vins d'hiver : il commence à faire froid, venez-vous réchauffer avec des vins puissants et des mets de saison (champignons, terrines, gibier..., bouchées dégustation préparées par le Chef Mathieu Chartron du restaurant Maison Gambert)... **60€/pers**

Samedi 10 décembre 2016 de 16h à 18h30 : Bulles de fêtes !!! : Champagne, St-Péray, Crémant, Prosecco... Quelles bulles choisirez-vous pour illuminer vos fêtes de fin d'année ?!!... **45€/pers**

Samedi 14 janvier 2017 de 16h à 18h30 : Initiation à la dégustation : les étapes de la dégustation, les mots du vin, arômes, saveurs, garde, accords mets et vins, une soirée riche et conviviale... **40€/pers**

Samedi 11 février 2017 de 16h à 18h30 : Les vins de la St-Valentin : Doux, romantique, puissant, coquin... Quel vin dégusterez-vous pour cette belle fête de l'amour ?... **40€/pers**

SOIREE EVENEMENT Jeudi 2 mars 2017 de 19h30 à 22h : Soirée Accords mets et vins : guidé par le Chef Alain Berne (MOF, Ecole de cuisine Terre Gourmande à Hostun) et notre expert vin, expérimentez des accords classiques ou audacieux... Dégustation de bouchées en accords avec 6 vins... **60€/pers**

Samedi 11 mars 2017 de 16h à 18h30 : Verticale Hermitage et Cornas : découvrez les mystères de la vie des vins... naissance, évolution, apogée, comment évoluent ces grands crus au fil du temps ?... **55€/pers**

Samedi 25 mars 2017 de 16h à 18h30 : **Initiation à la dégustation** : les étapes de la dégustation, les mots du vin, arômes, saveurs, garde, accords mets et vins, une séance riche et conviviale... **40€/pers**

Samedi 8 avril 2017 de 16h à 17h30 : **Vin et chocolat, de la récolte à la dégustation** : en compagnie d'un expert chocolat de notre partenaire la Cité du Chocolat Valrhona, nous vous guidons au cœur d'une expérience culturelle et sensorielle riche en découvertes... Dégustation de 4 vins en accord avec 6 chocolats. **35€/pers**

Samedi 15 avril 2017 de 16h à 18h30 : **Initiation à la dégustation** : les étapes de la dégustation, les mots du vin, arômes, saveurs, garde, accords mets et vins, une séance riche et conviviale... **40€/pers**

Samedi 13 mai 2017 de 16h à 18h30 : **Initiation à la dégustation** : les étapes de la dégustation, les mots du vin, arômes, saveurs, garde, accords mets et vins, une séance riche et conviviale... **40€/pers**

SOIREE EVENEMENT Jeudi 8 juin 2017 de 19h30 à 22h : **Soirée Wine and BBQ** : l'été arrive, les soirées se prolongent... autour d'un verre et de mets (viandes, légumes, poissons) cuisinés au BBQ par le Chef Mathieu Chartron du restaurant Maison Gambert... **80€/pers** (pour les personnes qui le désirent, nous vous proposons une visite de la Cave de Tain de 18h à 19h)

Samedi 10 juin 2017 de 16h à 18h30 : **Les vins d'été** : qu'ils soient rouges, rosés ou blancs, légers, fruités, croquants, notre expert-vin vous propose sa sélection de vins pour accompagner vos soirées d'été... **40€/pers**

Informations pratiques :

Documentation et matériel de dégustation fournis. Dégustation de 6 vins.

La séance sera organisée sur la base d'un minimum de 6 participants.

Pour un groupe constitué (6 à 15 personnes), d'autres dates peuvent être prévues selon vos disponibilités dans nos locaux ou à votre domicile. Contactez-nous pour plus de renseignements.

Lieu : Le Fief de Gambert, 9 route de Chantemerle, 26600 Tain l'Hermitage

Réservation indispensable au 04 75 08 91 91 ou à contact@terresdesyrah.com

Noël, fête, anniversaire, nous vous proposons nos bons-cadeaux

CONTACT :

Marie-Josée FAURE, Responsable œnotourisme : +33 (0)6.83.08.48.55

Et son équipe : +33 (0)4.75.08.91.91/+33 (0)6.33.31.51.98

Mail : contact@terresdesyrah.com

www.terresdesyrah.com / www.cavedetain.com

