

Programme pour 2017

Initiation à la dégustation, les secrets des Bordeaux, les Bourgogne, les vins du Sud, la Loire, panoplie de vins rouges, panoplie de vins blancs, découvrir les vins de cépage, Whiskies du monde, ...

Déguster chez soi

Les Domaines Qui Montent vous proposent 800 références de vins de producteurs que vous pourrez découvrir à notre table d'hôtes ou emporter chez vous.

Pour pratiquer chez vous suite à votre atelier de dégustation, les coffrets « le nez du vin » et « Colin Maillard » sont disponibles à la boutique, ou sur commande :

- 12 arômes vins rouges ou 12 arômes vins blancs
- 24 arômes, vins rouges, vins blancs et champagne
- 54 arômes, tous les arômes des vins. Le coffret professionnel
- Colin Maillard, jeu de dégustation à l'aveugle.

Idée cadeau : offrir un atelier

Nous vous proposons des « bons cadeaux » pour nos ateliers de dégustation

Organiser des ateliers privés sur mesure

Entre amis ou dans le cadre professionnel de l'entreprise, nous organisons des ateliers privés de dégustation et d'œnologie sur mesure. Contactez-nous !

Qui sommes-nous ?

Caviste	Vins de producteurs, champagnes, spiritueux, cave à whisky
Epicerie fine	Salaisons, produits du terroir, foies gras, glaces artisanales
Table d'Hôtes	Venez découvrir un lieu unique pour vos déjeuners où vous pourrez déguster à table les plats et les vins de nos régions.

A table ou à emporter votre bouteille est au même prix sans droit de bouchon !

Pour vous inscrire – Nos Coordonnées

Bruno DIDIER - Les Domaines Qui Montent
40, rue de bras
14000 CAEN
Tél. : 02 31 28 33 13
b.didier@ldqm-caen.com

LES DOMAINES QUI MONTENT

Caen

vous présentent :

Les Ateliers de Dégustation

Couleurs, Arômes, Saveurs

Accords mets & vins



www.lesdomainesquimontent-caen.com



Les ateliers de dégustation

*Vous souhaitez découvrir le monde de la dégustation ?
Vous voulez connaître les vins de nos fabuleux vignobles ?
Vous voulez développer vos sensations olfactives, visuelles et gustatives ?
Vous voulez apprendre à mettre des mots sur vos sensations ?
Vous voulez apprendre à reconnaître les caractères des différents vins en fonction de leur région ou de leur cépage ?*

Nos ateliers vous permettront d'apprendre une méthode universelle de dégustation (technique et vocabulaire) et de découvrir ou approfondir l'univers du vin : terroirs, cépages, différentes techniques de vinification...

Savoir reconnaître les arômes, comprendre les couleurs, savoir classer les arômes, savoir décrire les vins dégustés ...

Les ateliers sont conçus et animés par Bruno et se déroulent à la boutique Les Domaines Qui Montent.

Ils sont ouverts à tous, quel que soit le niveau de connaissance en vin.

Le nombre de places est limité à 12 personnes pour privilégier la qualité des échanges.

Les Domaines Qui Montent se garde le droit de reporter ou d'annuler un atelier si le nombre de participants inscrit est insuffisant

Paiement à l'inscription.

L'art de la dégustation

L'art de la dégustation est basé sur l'analyse de nos sensations :

- **La vue** permet d'apprécier la puissance des vins, voire d'identifier son terroir
- **L'odorat**, par la mémorisation des odeurs, permet de reconnaître les arômes, qui peuvent donner des indications sur le sol et le climat
- **Le goût** déterminera les saveurs et permettra avec un peu d'entraînement de reconnaître l'appellation, voire le millésime !

L'art de la dégustation est pratiqué par des professionnels mais chacun peut trouver un plaisir immédiat et intense dès la 1^{ère} dégustation !

Le planning des ateliers printemps 2017

La Loire de Tours à Angers

Chinon, Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, Saumur et Coteaux du Layon...

Ne vous laissez pas bercer par la douceur de la région, les vins ont beaucoup de personnalité.

Vendredi 20 Janv. 2017,
20h
Durée : 2h

Tarif : 50€ /pers.

Voyage en Languedoc

Coteaux du Languedoc, Corbières, Corbières Boutenac, Pic-Saint-Loup...

Partez à la découverte d'un terroir en pleine mutation.

Vendredi 17 Fev. 2017,
20h
Durée : 2h

Tarif : 50€ /pers.

Bordeaux, la rive gauche

Des grands vins du médoc aux douceurs du Sauternais en passant par les graves.

Voilà un beau voyage initiatique.

Vendredi 24 Mars 2017,
20h
Durée : 2h

Tarif : 60€ /pers.

Les blancs et rouges de Provence

Porquerolles, Coteaux d'Aix, Coteaux Varois, Bandol...

Goutez la diversité du vignoble Provençal.

Vendredi 21 Avril 2017,
20h
Durée : 2h

Tarif : 50€ /pers.

Pour clore la dégustation, un assortiment de charcuteries et de fromages vous sera servi

OFFRE SPECIALE :

15€ offerts en bon d'achat pour une inscription à 3 ateliers

30€ offerts en bon d'achat pour une inscription aux 4 ateliers.

**A CHAQUE SEANCE, UN JEU SUR LES AROMES
PERMETTRA DE GAGNER UN LOT !**