

# Nos dégustations de vins

S'amuser, apprendre ou se perfectionner : nous vous proposons des dégustations œnologiques adaptées à vos souhaits. Animées par le Chef Sommelier du restaurant Le Chapon Fin, les dégustations ont lieu dans la cave en pierre voutée datant du XV<sup>ème</sup> siècle pour des groupes de 6 à 15 personnes

## La Petite dégustation

Une dégustation autour de 3 vins afin d'exercer vos facultés sensorielles et de développer votre culture du vin.

Durée: 1 heure

25€/personne

## La Grande dégustation

Une sélection de 5 vins afin d'approfondir vos connaissances sur le thème de votre choix.

Durée: 1 heure 30

35€/personne

## La dégustation Gourmande

Une sélection de 5 vins commentés par le Sommelier sur le thème de votre choix accompagnée d'amuse-bouches préparés par le Chef du restaurant

Durée: 1 heure 30

40€/personne

## Votre dégustation personnalisée

Le sommelier imagine pour vous une dégustation sur-mesure en fonction de vos envies.

Prix sur demande

## Suggestions de thématiques de dégustations

Vos premiers pas : apprendre les bases de la dégustation

A la découverte des vins effervescents

A la découverte d'une région viticole en particulier ? (Bourgogne, Alsace, Loire ...)

Dégustation de vins mono-cépage

Bordeaux et son terroir (rôles des cépages et influences des sols)

Les différentes appellations de la région Bordelaise

