

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^{ème} 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

