



MAISON & JARDIN // NEWS

Apprendre à déguster !

Pour être sûr d'appréhender au mieux les différents cépages, de découvrir de nouveaux crus inédits, ou de déguster le vin dans les règles de l'art... offrez vous un cours d'œnologie ! Entouré de professionnels, vous apprendrez les gestes, les odeurs, les saveurs pour devenir un vrai pro de la dégustation !

Offrez-vous un cours d'œnologie avec HAPPY TIME

Lieu : Paris

Parlons bien, parlons cru ! Offrez-vous un cours d'œnologie exceptionnel ! Dans un cadre agréable, convivial, et intimiste, goûtez aux plaisirs du vin, découvrez ses secrets à travers un parcours sensoriel, apprenez à mettre des mots sur des sensations, approfondissez vos connaissances œnologiques, échangez et partagez des moments agréables... L'atelier œnologique a lieu dans la salle voutée d'un Hôtel trois étoiles dans le 12^{ème} arrondissement à Paris, à côté des anciens chais de Bercy qui furent en leur temps, le plus grand marché de vins du monde ! Infos et réservations sur www.happytime.com

Le musée du vin vous accueille !

Lieu : Paris

Le musée du vin organise toute l'année des cours d'œnologie et de dégustation sur des thèmes variés. Sur une durée de 2 h ce n'est pas moins de 5 vins que vous aurez la chance de déguster et découvrir. 59 €/pers. Par ailleurs, deux samedis soir par mois, le musée propose également des dîners découverte (thème régional ou vins & fromages) ouverts au public sur réservation et au cours desquels les visiteurs découvrent des associations mets et vins sélectionnés en collaboration avec le Chef et des experts et sommeliers professionnels. Infos et réservations : 01 45 25 70 89 ou mlc@museedevinparis.com

Allons voir si la vigne est belle...

Lieu : Marseille

La Compagnie des Vignes vous accueille pour des dégustations passionnées... Et ô surprise que de trésors découverts au gré des vignerons passionnés rencontrés ou de producteurs amoureux de leur métier. C'est ainsi que vous trouverez à l'écoute de Claude Falzon, des conseils, une expertise et des suggestions qui vous permettront de (re)découvrir le bonheur des sens et des saveurs sous le sceau de la diversité du terroir. A partir d'un thème par soirée (les rouges de la Bourgogne par exemple) et autour d'un repas, 4 vins sont proposés à la dégustation. Claude Falzon, sommelier conseil, nous guide durant la dégustation afin d'apprendre à apprécier un vin. Des soirées dégustations prestigieuses donneront également l'occasion de déguster un grand vin (Grand Cru, domaine prestigieux...) accompagné de gourmandises. Infos et réservations : 04.91.24.98.72 ou cafalzon@wanadoo.fr



Dégustation ou visite ? Faites les deux !

Lieu : Marseille



ToutRouge accompagne le consommateur intelligent dans une exploration des vins authentiques, sur le terrain, dans les vignes de Bandol ou en dégustation avec une exigeante sélection de vins. Pour ses clients, ToutRouge est en quête de nouveaux crus inédits, des vins naturels et parfois confidentiels, tous issus d'une viticulture respectueuse. Afin de les faire connaître, les rendre accessibles à tous, quel meilleur moyen que des initiations à la dégustation dans le cadre exceptionnel du restaurant de Le Corbusier à la cité

radiuse ? Et quelle plus agréable promenade que cette visite guidée au cœur du vignoble de Bandol à la découverte des terroirs et des vignerons amoureux de leur métier et de leurs vignes ? Par cette approche simple fondée sur l'apprentissage et la rencontre, chacun participera activement à sa propre éducation au vin dans le plaisir et l'authenticité. Infos et réservations : 04.91.03.71.44 ou contact@toutrouge.com