

Daniel Mathieu, Sommelier-Caviste tout terroir

















www.cavavin-grenoble-smh.fr


7 Rue Charles Darwin, 38400 St Martin d'Hères (04 76 62 38 35)

CAVAVIN
la passion du conseil
Saint-Martin-d'Hères

Les Ateliers Œnologiques

6 accords mets & vins et cours d'œnologie

		Nos coups de Cœur !				Route des Grands Crus		140€							
		Climats de Bourgogne				Vallée de la Loire				Rhums Des Caraïbes					
		Languedoc Sud-ouest				Bordeaux Vs Bourgogne				Whiskies: Malt & food					
		Initiation à la dégustation				Vallée du Rhône				Iles de Méditerranée				Japan spirits	
		Initiation à la dégustation				Alsace & Jura				Italie				Vins, pains et fromages	
Initiation		45€		Découverte		50€		Gastronomie		55€					

 **Privatisation:** Ateliers en français ou anglais pour entreprises, CE

Ateliers œnologiques www.cavavin-grenoble-smh.fr Mai 24

De 20h à 22h - Réservation et Bons cadeaux sur notre site web – grand Parking gratuit

Programme d'Eté 2024

. **Jedi 23 Mai, Prix 50€**

: **' Dolce Vita ' avec les vins d'Italie**

'L'autre grand pays du vin' regorge de beaux crus grâce à ces cépages locaux (Sangiovese, Nebbiolo ...) et un savoir-faire vinicole unique. Des vins gouleyants, des vins de soleil, des grands vins, laissez-vous séduire par la Dolce Vita !

. **Jedi 30 Mai, Prix 50€**

: **Les Coups de cœur de Daniel**

Je vous emmène pour une ballade multi-régions, multi-pays pour partager ma sélection des plus belles cuvées du moment, de nos domaines en accords mets & vins (ainsi qu'un accord mets & spiritueux)

. **Jedi 6 Juin, Prix 45€**

: **Initiation à la dégustation : les Bières**

Découvrez les bières et leur belle diversité par la dégustation de 8 bières de tous types et provenances. Et testez également de beaux accords mets & bières. Tendances !

. **Jedi 13 Juin, Prix 50€**

: **Vallée de la Loire**

D'Orléans à Nantes, goûtez la variété des vins de Loire : des crus légers et fruités, idéaux pour l'été, mais aussi de très beaux rouges et blancs secs ou moelleux tout en finesse

. **Jedi 20 Juin, Prix 140€**

: **Route des Grand Crus**

Laissez-vous envouter par la finesse des grands vins. Dégustation d'exception de grands Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Rhône (sa majesté **Rayas**), accompagnés de bouchées traiteur pour une soirée mémorable. Places limitées

. Jeudi 27 Juin , prix 55€ : Vins, Pains et Fromages

Trois piliers de notre gastronomie qui s'accordent parfaitement. Nous sortirons des sentiers battus pour découvrir des accords parfois surprenants et toujours savoureux. Fromages de [la fromagerie 'Les Alpages' de Grenoble](#)

. Jeudi 4 Juillet, Prix 45€ : Initiation à la Dégustation

Apprenez les bases de la dégustation et affinez vos goûts, grâce à une méthode simple, une découverte ludique des arômes et la dégustation de beaux vins typés de toutes les régions de France

. Jeudi 11 Juillet, Prix 50€ : Iles de Méditerranée

Corse, Sardaigne, Sicile, de grands terroirs accidentés et marins. Des vigneron de caractère y produisent de superbes vins blancs et rouges issus de cépages autochtones: Une belle soirée façon croisière !

. Jeudi 18 Juillet, Prix 55€ : Rhums des Caraïbes

On s'envole sous les tropiques découvrir les Rhums et leurs parfums envoutants d'épices et de fruits exotiques. 6 escales de pirates sur les rives des Antilles, de Cuba, d'Haïti et du Venezuela

. Jeudi 25 Juillet, Prix 50€ : Grands vins du sud : Languedoc, Sud-ouest

Découvrez les flacons d'une nouvelle génération de vigneron(ne)s talentueux(es) qui tirent le meilleur de ces beaux terroirs et de ces cépages du soleil : les nouvelles grandes régions viticoles !.

. Jeudi 1 Aout, Prix 50€ : Bordeaux Vs Bourgogne : duel au sommet

Adeptes du Pinot noir et du Chardonnay, ou inconditionnels du Cabernet, nous savurerons et comparerons à l'aveugle les vins blancs et rouges de ces 2 régions mythiques

******* Vacances *******

. Jeudi 12 Septembre, Prix 45€ : Initiation à la Dégustation

Apprenez les bases de la dégustation et affinez vos goûts, grâce à une méthode simple, une découverte ludique des arômes et la dégustation de beaux vins typés de toutes les régions de France



BON CADEAU
1 Atelier Œnologique

Initiation
 Découverte
 Gastronomie




Nom:

Programme et réservation:
www.cavavin-Grenoble-smh.fr
Cavavin Grenoble St-Martin d'Hères
7 rue Charles Darwin
38400 St Martin d'Hères
Tel: 04 76 62 38 35

Validité: 31/06/23

Code: #



■ «Devenez un Expert»: 225€ (255€) + 2 ateliers Gastronomie + 2 ateliers Découverte + 1 atelier Initiation	
■ «Devenez Connaisseur»: 135€ (150€) + 1 atelier Gastronomie + 1 atelier Découverte + 1 atelier Initiation	
■ «Couple épicurien»: 85€ (90€) 2 ateliers Initiation	

Nos 'packs'

