

FORMULE N°3 : ATELIER AUTOUR DES VINS

Descriptif :

Les amateurs comme passionnés de vins, passeront un moment inoubliable en compagnie du sommelier de la Maison Coutanceau.

A l'occasion d'un cours de sommellerie, divertissez votre équipe à la découverte des cépages et des arômes, qui participent à la richesse des vins de nos magnifiques vignobles.

Nous vous proposerons une dégustation de plusieurs vins en provenance d'une région française comme par exemple l'Alsace, le Bordeaux, le Languedoc-Roussillon ou encore la Bourgogne. Vous serez initiés à la dégustation de ces subtils nectars et délecterez plusieurs mets, en association avec les vins proposés par le sommelier.

Le cours de sommellerie est suivi par un dîner au Restaurant l'Entracte avec entrée, plat, dessert, accompagné d'un vin différent sur chaque plat, eaux et café compris.

Capacité :

De 8 à 10 personnes

Durée :

De 17h à 19h le cours suivi du dîner au restaurant.

Période :

Du lundi au vendredi tous les jours de l'année, hors jours fériés.

Budget :

A partir de 110 € TTC / 103.04 € HT par personne

Contact :

Delphine Urlet au 05.46.31.15.20 ou par mail delphineurlet@gregorycoutanceau.com

