

## Les ateliers œnologiques



**Vinocité a pour mission de vous proposer de nombreux ateliers à prix doux qui vous permettront d'enrichir votre connaissance sur le vin ou simplement vous faire plaisir ! En fonction des thématiques, tous les ateliers proposeront une dégustation de trois vins toujours accompagnés du grignotage de l'accord réalisé.**

**Le tarif de 35 euros (50 euros pour l'atelier Champagnes) comprend l'entrée à Vinocité, l'animation d'un expert Vinocité de 50 minutes, la dégustation de 3 vins sélectionnés d'exposants de Vinocité et des fromages, charcuteries, pâtisseries ou chocolats. (Être présent 10 minutes avant le début des ateliers).**

**Pour chaque billet atelier, 1 chance de s'envoler vers Paris. Tirage au sort le lundi 11 novembre.**

### **Ateliers 1, 7, 13 : Accords vins et charcuterie**

Associer le vin et la charcuterie, on peut souvent penser cela facile avec le vin rouge ! Mais quels vins rouges ? Tanniques ? Boisés ? Vous constaterez également qu'en fonction de vos charcuteries, le vin blanc peut être aussi un bon allié de vos apéros charcuteries !  
3 vins à la dégustation en accords vins et charcuteries.

### **Ateliers 2, 8, 15 : Accords vins et fromages**

À la fois simple et apprécié par tous, le plateau de fromages remporte toujours un énorme succès. En fonction des pâtes de fromages, l'accord peut littéralement changer !  
Chaque atelier vins et fromages sera coanimé par l'un des Meilleurs Ouvriers de France fromager Rodolphe LE MEUNIER.  
3 vins à la dégustation en accords vins et fromages.

### **Atelier 3 : Accords vins et pâtisseries**

Sucrés, pas sucrés, acides ou pas, fruits rouges, chocolat, vos desserts ne s'accordent pas avec n'importe quel vin ! Venez découvrir ces accords qui vous éviteront de créer un impair et qui sublimeront vos desserts !  
3 vins à la dégustation en accords vins et pâtisseries

### **Ateliers 4, 10, 17 : Les différents champagnes**

Il n'existe pas Un champagne mais Des champagnes ! Découvrez le ba-ba du champagne sans que les bulles ne vous montent à la tête ! Brut, assemblage, blanc de blancs, rosé... perçez le mystère du prestigieux élixir français que le monde entier envie à la France !  
4 champagnes à la dégustation accompagnés de grignotages.

### **Ateliers 6, 12, 14 : Accords vins et produits de la mer**

Du blanc sur du poisson ? Assurément mais vous constaterez que même le rouge peut tirer son arête sur le dos d'un poisson ! Et si vous vous en "fishez", vous pourrez toujours partir à la pêche aux bons accords aux fruits de la mer grâce à cet atelier !

3 vins à la dégustation en accords vins et produits de la mer.

#### **Ateliers 5, 11 : Accords vins, fromages et charcuterie**

C'est le plateau idéal des apéros entre amis ou un repas improvisé sans chichi ! Vin blanc, rouge ou rosé pour ce moment convivial ? Apprenez à accorder votre palais en fonction du choix de votre charcuterie et de vos fromages !

3 vins à la dégustation en accords vins et fromages.

#### **Ateliers 9, 16 : Accords vins et chocolat**

Pour les chocolats et les vins, leurs forts caractères sont loin de les opposer. Pour marier le vin et le chocolat, tout est une question de dosage de sucres et d'amertume !

3 vins à la dégustation en accords vins et chocolats.