



PROGRAMME COURS DEGUSTATION

Samedi 7 Octobre 2017 de 16h à 18h30 : Initiation à la dégustation : Les étapes de la dégustation, les mots du vin, arômes, saveurs, garde, accords mets et vins, une séance riche et conviviale... **40€/pers**

Samedi 18 Novembre 2017 de 16h à 18h30 : Crozes-Hermitage et St-Joseph : Découvrez la diversité des terroirs de ces appellations emblématiques de notre région et de la Cave de Tain... **45€/pers**

Samedi 9 Décembre 2017 de 16h à 18h30 : Cornas et St-Péray : Des notes florales et minérales de St-Péray à la puissance sauvage des « Terres brûlées » de Cornas, découvrez la complexité géologique de ces 2 appellations secrètes mais montantes de notre région...**45€/pers**

Samedi 13 Janvier 2018 de 16h à 18h30 : Initiation à la dégustation : Les étapes de la dégustation, les mots du vin, arômes, saveurs, garde, accords mets et vins, une soirée riche et conviviale... **40€/pers**

Vendredi 16 Février 2018 de 19h30 à 22h : Soirée Evènement Accords Vins et Truffes : Découvrez les secrets de la trufficulture et dégustez nos crus en accord avec les bouchées préparées par le Chef Mathieu Chartron...**65€/pers**

Samedi 3 Mars 2018 de 16h à 18h30 : Initiation à la dégustation : Les étapes de la dégustation, les mots du vin, arômes, saveurs, garde, accords mets et vins, une séance riche et conviviale... **40€/pers**



Samedi 17 Mars 2018 de 16h à 18h30 : La Syrah autour du monde : Venez confronter les différentes Syrah du monde. Originaires de la Vallée du Rhône, la Syrah est devenue une référence internationale en constante augmentation de surface ...**45€/pers**

Samedi 14 Avril 2018 de 16h à 17h30 : Spéciale verticale d'Hermitage : Découvrez les mystères de la vie des vins... naissance, évolution, apogée, comment évoluent ces grands crus au fil du temps ?... **55€/pers**

Samedi 26 Mai 2018 de 16h à 18h30 : Initiation à la dégustation : les étapes de la dégustation, les mots du vin, arômes, saveurs, garde, accords mets et vins, une séance riche et conviviale... **40€/pers**

Jeudi 14 Juin 2018 de 19h30 à 22h : Repas accords Wine and BBQ : l'été arrive, les soirées se prolongent... autour de 5 vins en accord avec de délicieux mets (viandes, légumes, poissons) cuisinés au BBQ par le Chef Mathieu Chartron du restaurant Maison Gambert...**70€/pers**

Informations pratiques :

Documentation et matériel de dégustation fournis. Dégustation de 6 vins.

La séance sera organisée sur la base d'un minimum de 6 participants.

Pour un groupe constitué (6 à 15 personnes), d'autres dates peuvent être prévues selon vos disponibilités dans nos locaux ou à votre domicile. Contactez-nous pour plus de renseignements.

Lieu : Le Fief de Gambert, 9 route de Chantemerle, 26600 Tain l'Hermitage

Réservation indispensable au 04 75 08 91 91 ou à contact@terresdesyrah.com

Noël, fête, anniversaire, nous vous proposons nos bons-cadeaux