



VIN, VIGNES ET BIODYNAMIE

Présentation

Vins bio, Biodynamie, HVE, Nature, ... difficile de s'y retrouver dans cette jungle de signes kabbalistiques et de sigles mystérieux !

Afin de vous aider à mieux comprendre les tenants et les aboutissants des différentes mentions. Olivier, notre caviste préféré, nous propose de découvrir sans parti pris les certifications viticoles lors d'une dégustation commentée de 6 vins.

Cette session sera l'occasion de répondre à toutes les questions que vous pouvez vous poser sur la divine bouteille et sur ceux qui la font.

Inutile d'être expert ou même connaisseur, cet atelier est ouvert à tous les amateurs de bonnes choses.

Seules obligations, être majeur et épicurien.

Déroulé

- Lieu : aux Ciboulettes, dans vos locaux
- Durée : 3h environ (plutôt en fin de journée)
- Nb participants : maximum 12 participants
- Encadrants : Marion, co-fondatrice des Ciboulettes, et Olivier, finaliste du concours "meilleur caviste de France"
- Prix : à partir de 60 euros par participant
- Notre reco : A associer avec un atelier cuisine juste avant, pour avoir pris le temps de préparer ensemble un délicieux apéritif qui accompagnera les vins!