

Les événements en soirée



VENDREDI 3 MARS 2017 | 19h30 | **Les vins de la Bourgogne**

Tarif : **39 € / personne** (Dégustation de 5 vins Bourguignons).



JEUDI 9 MARS 2017 | 19h30 | **Initiation à la dégustation**

Tarif : **29 € / personne** (Présentation - Tests Arômes Saveurs - Dégustation de 4 vins).



VENDREDI 10 MARS 2017 | 19h30 | **Le Cépage Chenin (Blanc)**

Tarif : **39 € / personne** (Dégustation de 5 vins à base de Chenin).



JEUDI 16 MARS 2017 | 19h30 | **Les vins du Languedoc**

Tarif : **39 € / personne** (Dégustation de 5 vins du Languedoc).



Vendredi 31 mars 2017 | **Bar Gourmand** (SUR RESA / Sans résa acceptés si place dispo.)

Soirée Vin & Tapas en présence d'Arnaud Lalanne pour la réalisation des tapas.



MERCREDI 5 AVRIL 2017 | 19h30 | **Initiation à la dégustation**

Tarif : **29 € / personne** (Présentation - Tests Arômes Saveurs - Dégustation de 4 vins).



JEUDI 6 AVRIL 2017 | 19h00 | **Vernissage Expo Photos – Thibaud D.**



JEUDI 13 AVRIL 2017 | 19h30 | **Découverte des vins Portugais**

Tarif : **39 € / personne** (Dégustation de 5 vins du Portugal).



Vendredi 21 avril 2017 | **Bar Gourmand** (SUR RESA / Sans résa acceptés si place dispo.)

Soirée Vin & Tapas en présence d'Arnaud Lalanne pour la réalisation des tapas.



JEUDI 4 MAI 2017 | 19h30 | **Initiation à la dégustation**

Tarif : **29 € / personne** (Présentation - Tests Arômes Saveurs - Dégustation de 4 vins).



VENDREDI 12 MAI 2017 | 19h30 | **5 Régions – 5 vins Rouges**

Tarif : **39 € / personne** (Dégustation de 5 vins rouges de 5 régions différentes).



VENDREDI 2 JUIN 2017 | 19h30 – 23h30 | **BAR A VIN OUVERT**

C'est simple !!! proposition de vins au verre et à la bouteille – Planche de charcuterie.



JEUDI 8 JUIN 2017 | 19h30 | **Alternative au rosé – Glouglou rouge d'été**

Tarif : **39 € / personne** (Dégustation de 5 vins rouges faciles pour l'été).



VENDREDI 16 JUIN 2017 | 19h30 | **Découvrez les vins Corses !!!**

Tarif : **39 € / personne** (Dégustation de 5 vins de l'île de beauté).



JEUDI 29 JUIN 2017 | 19h30 | **Mono cépage blanc**

Tarif : **39 € / personne** (Dégustation de 5 vins mono cépage blanc).



Fonctionnement des différents événements

Les **séances de dégustation** sont uniquement sur réservation et se déroulent dans les locaux Vinothentik à Chabeuil et dans la limite de 10 – 12 personnes par séance.

Informations & Réservations : denicheur@vinothentik.fr | **Tel.** 09 52 84 63 14 | **Port.** 06 61 44 41 07

Les réservations **sont validées après réception du règlement.**

En cas de participation trop faible (*inférieur à 5 personnes*) la séance sera annulée et les inscrits seront informés et remboursés. Toute annulation d'un participant **non effectuée 48 heures avant la séance ne sera pas remboursée.**

Si vous venez avec **un bon cadeau** merci de le signaler lors de votre inscription.

Nous vous signalons que les bons cadeaux dégustation sont valables 6 mois et ne sont ni échangeables ni remboursables. **Il est conseillé de ne pas attendre les derniers jours pour réserver votre séance.**

>> Les Initiations à la dégustation << durent en moyenne 3h30 car les exercices olfactifs et gustatifs prennent un peu de temps. Lors de ces séances aucun accompagnement (hormis du pain) ne sera proposé afin de ne pas "polluer" le palais. L'idée est de se concentrer majoritairement sur les vins.

>> Les dégustations à thème << durent en moyenne 3h. Lors de ces séances quelques accompagnements vous seront servis pour accompagner les vins.

>> Bar à vin ouvert en soirée << nous vous rappelons que l'espace bar à vin est ouvert tous les jours aux heures d'ouverture de la cave. Par contre, quelques soirées par mois le bar à vin joue les prolongations et restera ouvert plus tardivement. Il vous sera proposé des vins au verre et à la bouteille au prix cave + un droit de bouchon. Lors de ces soirées, il vous sera possible de prendre des planches de charcuterie et parfois des planches de la mer.

>> Bar Gourmand << une fois par mois nous vous proposerons un soirée Bar Gourmand en présence du Chef Arnaud Lalanne (Atelier Gourmand) qui proposera des tapas réalisés sur place. Jean-Philippe Leroy se fera le plaisir de vous proposer les vins adaptés à vos envies. **Ces soirées sont sur réservation** pour nous permettre une meilleure organisation.



>> Cuisine & Repas dégustation << une fois par mois, L'atelier Gourmand de Valence en partenariat avec Vinothentik proposera un cours de cuisine qui sera suivi d'un repas dégustation mets & vins. Les élèves cuisiniers prépareront le repas qui sera ensuite dégusté autour des vins. Les renseignements et les inscriptions sont à réaliser directement auprès de

L'atelier Gourmand (Arnaud Lalanne)
451 route de Chabeuil
26000 Valence
Tél. 04 75 59 19 13
valence@atelier-gourmand.fr

