

## Organisation et tarifs des cours privés

L'équipe des vins de Sylvain vous propose un cours d'œnologie privé à partager entre collègues de travail, entre amis ou en famille par exemple.

**Où ?** Le cours peut se dérouler directement au sein de notre établissement. En effet, nous possédons une salle de réception nous permettant d'accueillir jusqu'à 22 personnes assises. Nous avons également la possibilité de nous déplacer.

**Quand ?** Les cours peuvent se dérouler en soirée à partir de 19h (hors jeudis et vendredis qui sont déjà retenus pour d'autres cours), ou à un autre moment de la journée, du mardi au samedi (à midi ou dans l'après-midi par exemple).

**Quel est le contenu ?** Un cours d'œnologie est conçu soit autour d'une région viticole (Bourgogne, Vallée du Rhône, Bordeaux, Champagne, ...), soit sur une autre thématique autour du vin (initiation à la dégustation, accords vins et fromages, ...), voire sur un autre produit (whisky, rhum, bières, ...)

**Qui anime le cours ?** Sylvain Roche - Maître Caviste ou Axelle Durris – Caviste

**Quel est le tarif ?** Un cours d'œnologie privé nous permet de nous adapter à votre besoin. Ainsi, le tarif dépendra de plusieurs paramètres comme la thématique, la durée du cours, le nombre de participants, la fourniture d'accompagnements à manger, le lieu de l'animation...

Voici quelques exemples de tarifs TTC :

Thématique	Nombre de participants	
	Jusqu'à 12 personnes	De 13 à 22 personnes
<b>Initiation à la dégustation du vin</b> (dégustation 4 vins - durée : 2 heures)	Sans accords mets/vins : <b>460 €</b>	Sans accords mets/vins : <b>700 €</b>
	Avec accords mets/vins : <b>540 €</b>	Avec accords mets/vins : <b>840 €</b>
<b>La Vallée du Rhône Septentrionale</b> (dégustation 5 vins - durée : 3 heures)	Sans accords mets/vins : <b>500 €</b>	Sans accords mets/vins : <b>820 €</b>
	Avec accords mets/vins : <b>580 €</b>	Avec accords mets/vins : <b>960 €</b>

Un devis vous sera proposé pour répondre à votre besoin précis.

## Listes de thèmes pour les cours d'œnologie

Produit	Région ou type d'atelier	Thématique
Vin	Initiation à la dégustation	Découverte des vignobles français
	Alsace	Les grands vins d'Alsace
	Bourgogne	Découverte des vins de Bourgogne
	Bordeaux	Découverte des vins de Bordeaux
		Médoc et Libournais
	Provence/Corse	Découverte des vins de Provence et de Corse
	Languedoc Roussillon	Découverte des vins du Languedoc Roussillon
	Jura-Savoie	Découverte des vins du Jura et de la Savoie
	Champagne	Découverte de la Champagne
	Sud-Ouest	Découverte des vins du Sud-Ouest
	Vallée de la Loire	Découverte des vins de la Vallée de la Loire
		Anjou-Saumur-Touraine
		Les Côtes Roannaises
	Vallée du Rhône	Découverte des vins de la Vallée du Rhône
		La Vallée du Rhône Septentrionale
		La Vallée du Rhône Méridionale
	Vins et fromages	Les accords vins et fromages
	Appellations méconnues	Les grands vins d'appellations méconnues
Whiskys	Ecosse	Découverte des whiskys écossais
	Irlande	Découverte des whiskys irlandais
	France	Découverte des whiskys français
	Japon	Découverte des whiskys japonais
	Etats-Unis	Découverte des whiskys américains
	Whiskys du monde	Découverte des whiskys du monde
Rhums	Antilles, Amérique du Sud, Océan Indien	Initiation au monde du rhum
		Les rhums des Antilles
Bières	Belgique	Découverte des bières belges
	Royaume-Uni	Découverte des bières du Royaume Uni
	France	Découverte des bières françaises
	Bières et fromages	Les accords bières et fromages
...		