



Les Vins de Sylvain  
52, avenue de Paris - 42300 Roanne  
04 77 78 00 15  
[contact@lesvinsdesylvain.fr](mailto:contact@lesvinsdesylvain.fr)  
[www.lesvinsdesylvain.fr](http://www.lesvinsdesylvain.fr)  
Siren : 533 460 663 RCS Roanne  
N° de TVA : FR5053346066300016



## Organisation et tarifs des cours privés

L'équipe des vins de Sylvain vous propose un cours d'oenologie 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'oenologie 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'oenologie 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> Avec accords mets/vins : <b>540 €</b>	Sans accords mets/vins : <b>700 €</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> Avec accords mets/vins : <b>580 €</b>	Sans accords mets/vins : <b>820 €</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
<b>Vin</b>	<b>Initiation à la dégustation</b>	Découverte des vignobles français
	<b>Alsace</b>	Les grands vins d'Alsace
	<b>Bourgogne</b>	Découverte des vins de Bourgogne
	<b>Bordeaux</b>	Découverte des vins de Bordeaux
		Médoc et Libournais
	<b>Provence/Corse</b>	Découverte des vins de Provence et de Corse
	<b>Languedoc Roussillon</b>	Découverte des vins du Languedoc Roussillon
	<b>Jura-Savoie</b>	Découverte des vins du Jura et de la Savoie
	<b>Champagne</b>	Découverte de la Champagne
	<b>Sud-Ouest</b>	Découverte des vins du Sud-Ouest
	<b>Vallée de la Loire</b>	Découverte des vins de la Vallée de la Loire
		Anjou-Saumur-Touraine
		Les Côtes Roannaises
	<b>Vallée du Rhône</b>	Découverte des vins de la Vallée du Rhône
		La Vallée du Rhône Septentrionale
		La Vallée du Rhône Méridionale
	<b>Vins et fromages</b>	Les accords vins et fromages
	<b>Appellations méconnues</b>	Les grands vins d'appellations méconnues
<b>Whiskys</b>	<b>Ecosse</b>	Découverte des whiskys écossais
	<b>Irlande</b>	Découverte des whiskys irlandais
	<b>France</b>	Découverte des whiskys français
	<b>Japon</b>	Découverte des whiskys japonais
	<b>Etats-Unis</b>	Découverte des whiskys américains
	<b>Whiskys du monde</b>	Découverte des whiskys du monde
<b>Rhums</b>	<b>Antilles, Amérique du Sud, Océan Indien</b>	Initiation au monde du rhum
		Les rhums des Antilles
<b>Bières</b>	<b>Belgique</b>	Découverte des bières belges
	<b>Royaume-Uni</b>	Découverte des bières du Royaume Uni
	<b>France</b>	Découverte des bières françaises
	<b>Bières et fromages</b>	Les accords bières et fromages
<b>...</b>		