

MAISON CHAMPAGNE FLEURY-GILLE VIGNERONNE

"Boire est un besoin, mais savoir boire est un art"


François de la Rochefoucault (1613-1680)

Quittez le statut de néophyte pour entrer
dans le cercle des connaisseurs !

LES CLÉS DE LA DÉGUSTATION

TARIFS TTC

à partir de 2 personnes :	49€ / personne
à partir de 6 personnes :	39€ / personne
pour 12 personnes :	35€ / personne

 Idée cadeau ! Offrez un bon pour un atelier « Autour du Champagne »

Pour plus de renseignements ou effectuer une réservation, contactez :

CHAMPAGNE FLEURY-GILLE

Maison Vigneronne

2 rue Pascal, Courcelles 02850 TRELOU SUR MARNE

Tel : 03 23 70 83 99 ou 03 23 70 26 51

e-mail : champagnefleury@orange.fr www.champagne-fleury-gille.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les clés de la dégustation

Une affaire de bons sens !



CHAMPAGNE FLEURY-GILLE

Vous cherchez les mots pour décrire le champagne que vous dégustez ?
Exprimer vos perceptions avec des termes simples et précis, vous en rêvez ?

Alors n'attendez plus pour vous initier à la dégustation du champagne, c'est plus facile que vous ne le croyez !

Laissez parler vos sens : regardez, écoutez, humez puis enfin goûtez, vous possédez les clés d'un univers passionnant !

Pour vivre une expérience sensorielle et gustative, inscrivez-vous à cet atelier.

Le programme

UN VOYAGE MULTISENSORIEL

Les conditions pour une bonne dégustation :

Choix du verre, de la température, du versement...

Les différentes étapes de la dégustation :

Visuelle (méthode, vocabulaire)

Test ludique : dégustation en flûtes noires

Olfactive (méthode, vocabulaire)

Test ludique : reconnaître des arômes avec « le nez du vin »

Gustative (méthode, vocabulaire)

Test ludique : seuils de perception et d'identification



DE LA CAVE À LA TABLE

Choisir votre champagne : décrypter une étiquette

Conserver votre champagne

Servir votre champagne

Etablir une fiche dégustation



Atelier ludique, interactif
pédagogique (en français)



2 heures, au choix :
10h-12h ou 15h-17h ou 17h-19h



Photo :CRT Picardie/Mathieu Farcy

Animé par Dominique Fleury,
vigneronne.

Chevalier de la Légion d'Honneur
Médaille d'or de la Corporation des Vignerons de la
Champagne,
Chevalier dans l'ordre du Mérite Agricole,
Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne



A la Maison Vigneronne, lieu chaleureux et convivial,
en duo ou en groupe (maximum 12 personnes), sur réservation,
dates et horaires à convenir selon disponibilité.



Toute personne majeure peut assister à cet atelier, sans connaissances
spécifiques au préalable.

VOS CONNAISSANCES À LA FIN DE L'ATELIER

Décrire et parler du champagne

Mieux définir vos goûts

Choisir et servir votre champagne comme un "pro"

Un livret est remis à chaque participant, avec le détail du contenu de l'atelier