

**Date et lieu : Un vendredi par mois de 19h 30 à 21h 30 – salle du pigeonier**

Un diaporama présente le thème de la soirée, suivi de la dégustation, accompagnée et commentée, de 6 vins. Une petite collation est servie pendant la dégustation

**Nouveaux inscrits : "Initiation à la dégustation" réservation obligatoire**

**Séance d'essai au tarif unitaire de 30 €, déductibles du montant total en cas d'inscription.**

**Calendrier et Thèmes 2017/2018 (suivant approvisionnements vins)**

<b>Jeudi 5 octobre 2017</b> <i>Initiation à la dégustation</i> <i>(vendredi 29 septembre Foire Aux Vins pour les "anciens")</i>	Une entrée en matière indispensable : les étapes de la dégustation, les mécanismes de l'olfaction et du goût, jeux d'odeurs et dégustation à l'aveugle de vins blancs, rouges et rosés. Attention cette séances se déroulera exceptionnellement à St Drézéry ou à Beaulieu suivant effectif.
<b>Vendredi 13 octobre 2017</b> <i>Les principales appellations de France</i>	Tour d'horizon de nos principales appellations françaises et des grandes régions viticoles de France. A connaître ou à reconnaître. Saurez vous les positionner ?
<b>Vendredi 10 novembre 2017</b> <i>Pays d'Oc Collection Ambassadeurs.</i>	Un autre regard sur la production de vins IGP Pays d'Oc du Languedoc. Des terroirs, des hommes et l'art
<b>Vendredi 1 décembre 2017</b> <i>Accords Mets et Vins</i>	Les règles classiques des accords. 2 vins pour un plat, lequel choisir ?
<b>Vendredi 12 janvier 2018</b> <i>A chacun sa cuvée</i>	Découvrir par soi-même la magie de la réalisation d'une cuvée. Séance de "travaux pratiques" où chacun joue à l'apprenti vigneron et réalise sa cuvée.
<b>Vendredi 2 février 2018</b> <i>Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet-Sauvignon</i>	Ces cépages internationaux sont répartis dans le monde entier et leur expression diffère suivant les terroirs : dégustation à l'aveugle de même cépages issus de régions ou pays différents.
<b>Vendredi 9 mars 2018</b> <i>Les bons mots pour le dire</i>	Petit jeu de reconnaissance des vins au travers du seul commentaire de dégustation. Pas si facile d'employer le bon terme ou reconnaître son vin dans le commentaire de l'autre ...et si on ne voit pas la couleur du vin ? Juste pour s'amuser...
<b>Vendredi 6 avril 2018</b> <i>Zoom sur une région viticole de France, une appellation. ou les vins médaillés</i>	Quel crédit donner aux sélections de vins en tous genre, concours, médailles, guides des vins... Eclairage sur les principaux concours et sélections de vins, et dégustation de vins ayant reçu des médailles.
<b>Vendredi 4 mai 2018</b> <i>Rencontre avec un vigneron</i>	Visite du domaine et dégustation sur place.

**Tarifs 2017 : Nouveauté réductions "famille" et "fidélité" (non cumulables) + adhésion ACL**

	Tarif (1 pers.)	Tarif famille (2 pers.)	Tarif fidélité + de 5 ans (1p)
		Remise 15 % à la 2 <sup>ème</sup>	Remise 10 %
<b>Pack 9 séances</b>	<b>219,00 €</b>	<b>405,15 €</b>	<b>197,10 €</b>
ou trois chèques de	73,00 €	135,05 €	65,70 €
<b>Pack 5 séances</b>	<b>147,00 €</b>	<b>271,95 €</b>	<b>132,30 €</b>
ou trois chèques de	49,00 €	90,65 €	44,10 €
<b>1 pack 9 séances + 1 pack 5 séances</b>		<b>343,95 €</b>	
ou trois chèques de		114,65 €	