



## SOIRÉE ÉMOTIONS VINS ET FROMAGES

**OBJECTIFS :** à partir de la connaissance des caractéristiques de chaque type de fromages, identifier le style de vin permettant le mariage adéquat.

**DÉROULEMENT :** Une soirée de trois heures minimum, avec la dégustation de six vins et de huit fromages

### PROGRAMME

- ✓ Connaître les familles de fromages,
- ✓ Identifier et caractériser les fromages produits,
- ✓ Examiner le style de vin à associer,
- ✓ Comprendre les saveurs mises en jeu,
- ✓ Exercices pratiques de dégustations.

**MONTANT :** Le montant de la formation est de 89.00 €. Il comprend l'accès aux cours, l'assistance dans une salle avec matériel de vidéo projection, les supports de formation, la dégustation des fromages et les vins associés, l'utilisation de verres à dégustation et de crachoirs, le nécessaire d'accompagnement à la dégustation (eau, pain...). En cours de formation sont distribués des supports visuels et fiches de dégustation, à la fin de la formation un dossier complet sur le module est remis à chaque participant.

**OPTION ACCOMPAGNANT :** une remise de 50 % est accordée à la deuxième personne accompagnante durant la formation, soit un montant total de 133.50 €.

**OLIVIER FONLUPT OENOLOGIE**  
*Prestations œnologiques - Œnotourisme*

**PETIT CHEMIN DES BELINS - 63300 THIERS - TEL. 06 06 96 20 20**

SIRET 412 456 030 00029 - NAF 85.59A

[www.oenodome.com](http://www.oenodome.com) - [contact@oenodome.com](mailto:contact@oenodome.com)