



SOIRÉE ÉMOTIONS VINS ET CHOCOLATS

OBJECTIFS : déterminer les éléments qui permettent l'accord parfait du chocolat et du vin

DÉROULEMENT : Une soirée de trois heures minimum, avec la dégustation de six vins et six chocolats

PROGRAMME

- ✓ le chocolat, origine et fabrication,
- ✓ comprendre les caractères mis en jeu,
- ✓ chocolats et vins, saveurs et arômes,
- ✓ examiner le style de vin à associer,
- ✓ l'art de la dégustation,
- ✓ 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 de six vins et des chocolats les accompagnant, 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 - contact@oenodome.com