

ÉCOLE DES VINS DEUX ADRESSES EN PLEIN CŒUR D'AVIGNON

**LES MARDIS
AFTER WORK**
à la Maison des vins
6 rue des trois faucons
de 18h30 à 20h30

**LES SAMEDIS
ATELIERS PÉDAGOGIQUES**
au Carré du Palais
1 place du palais des Papes
de 10h30 à 12h30



Tout participant à un atelier devient adhérent du Club et se verra remettre une carte de membre.

Cette carte 2022 offre la gratuité sur les événements locaux:

- 3 entrées au Bar à vins des Côtes du Rhône (juillet)
- Millévin (novembre)

Tout membre du club peut également parrainer une personne, ce nouveau membre bénéficiera d'une place à demi-tarif lors de sa première venue.

**“PENSEZ AUX
BONS CADEAUX
POUR UNE
DÉGUSTATION À
L'ÉCOLE DES VINS
D'AVIGNON”**



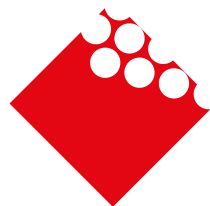
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

Entrée individuelle : 35€ /pers
(dans la limite des places disponibles)

**Bons cadeaux, réservation et
paiement en ligne :**

www.ecoledesvins-avignon.com
T 04 90 27 24 14 - Emmanuelle VOINIER
evoinier@inter-rhone.com

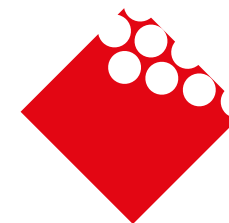
Pour toute demande spécifique
d'ateliers de dégustation sur mesure,
n'hésitez pas à nous contacter



**ÉCOLE
DES VINS**
*Vignobles de la
Vallée du Rhône*

R
INTER RHÔNE

Ne pas jeter sur la voie publique - Création : comsardesroulletts.fr - Crédits Photos : Inter-Rhône - Christophe Grille - Jeff Haboudin - Thomas O'Brien - Christophe Rabinovic



**ÉCOLE
DES VINS**
*Vignobles de la
Vallée du Rhône*

2022

PROGRAMMATION

Tous les mois, **des Ateliers pédagogiques et des Afterwork** sont proposés à tous les passionnés du vin et du goût pour parfaire leurs connaissances, échanger avec nos sommeliers conseils ou encore découvrir des accords mets et vins avec les appellations des vignobles de la Vallée du Rhône.

SEPTEMBRE

◆ **AFTERWORK / Mardi 13 septembre**

Mets et Côtes du Rhône :
A chacun ses accords !

Une expérience sensorielle afin de mieux comprendre comment composer les accords mets et vins et les erreurs à éviter. Notre sommelier vous guidera dans cet exercice délicat.

◆ **ATELIER / Samedi 17 septembre**

Italie - Vallée du Rhône :

Un accord méditerranéen

Focaccia, jambon de Parme, bruschetta... Venez apprendre à sublimer les mets italiens avec les Crus du Sud des Côtes du Rhône... en toute simplicité, convivialité, mais surtout gourmandise.



◆ **AFTERWORK / Mardi 20 septembre**

Vinsobres, une fraîcheur singulière

À travers cette dégustation, découvrez toute la spécificité de notre terroir d'altitude et son influence sur la fraîcheur et la finesse de vins du Cru Vinsobres.

◆ **ATELIER / Samedi 24 septembre**

Initiez-vous à la dégustation des vins des vignobles de la Vallée du Rhône

Découvrir toute la richesse sensorielle des vignobles de la Vallée du Rhône par une approche méthodique de la dégustation et un vocabulaire adapté pour percevoir et exprimer les sensations.

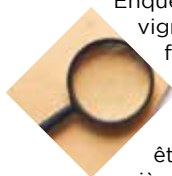


Séance en anglais.

OCTOBRE

◆ **AFTERWORK / Mardi 11 octobre**

AOC Luberon :
Intrigue viticole



Enquêtez, dégustez autour des vignobles du Luberon... Une façon à la fois ludique et originale pour découvrir cette appellation et approfondir vos connaissances... Si vous êtes un fan d'intrigues policières, cette soirée est pour vous !

◆ **ATELIER / Samedi 15 octobre**

Que nous dévoile une étiquette sur les bouteilles de vins d'AOC ?

L'étiquette d'une bouteille de vins est tout à fait comparable à une carte d'identité... En AOC la réglementation est complexe ! Venez comprendre et bien entendu déguster !

◆ **AFTERWORK / Mardi 18 octobre**

Côtes du Rhône Villages :
Mets et vins sublimes

Un chef nous offre ses coups de cœur vins et nous partage ses idées de recettes pour le plus grand plaisir de nos papilles !

◆ **ATELIER / Samedi 22 octobre**

Dégustation géo-sensorielle des Crus des Côtes du Rhône : les vins de lieux



Comment par la dégustation reconnaître le lieu d'origine du vin, les terroirs...

Une approche différente entre géologie, pédologie et belles découvertes gustatives !

NOVEMBRE

◆ **AFTERWORK / Mardi 8 novembre**

Food Pairing en Vinsobres :
Vin rouge et chocolat

Deux plaisirs au caractère trempé qui s'accordent et vous invitent à un véritable voyage gustatif.

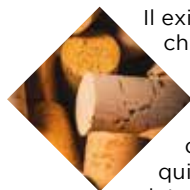


◆ **ATELIER / Samedi 12 novembre**
Vins rhodaniens et fromages

Venez découvrir quelques pépites laitières qui s'accordent à merveille avec les vins des vignobles de la Vallée du Rhône.

◆ **AFTERWORK / Mardi 22 novembre**

L'influence du bouchon sur les vins en Côtes du Rhône



Il existe différents types de bouchons. Comprendre les choix des vigneron, quel impact un bouchon peut avoir sur le vieillissement, le goût du vin... Un atelier instructif qui sera accompagné de petits plats « trompe l'œil ».

◆ **ATELIER / Samedi 26 novembre**

Initiez-vous à la dégustation des vins des vignobles de la Vallée du Rhône

Découvrir toute la richesse sensorielle des vignobles de la Vallée du Rhône par une approche méthodique de la dégustation et un vocabulaire adapté pour percevoir et exprimer les sensations.

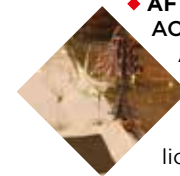
DÉCEMBRE

◆ **AFTERWORK / Mardi 6 décembre**

AOC Luberon :

Accords de prestige

Invitez-vous à la table d'un grand chef et expérimentez des accords magiques et délicieux.



◆ **ATELIER / Samedi 10 décembre**

Les « bulles » en Vallée du Rhône

Saint Péray, Clairette de Die ou encore Crémant de Die, une belle occasion de découvrir toutes les spécificités des vins effervescents des vignobles de la Vallée du Rhône.



◆ **AFTERWORK / Mardi 13 décembre**

Côtes du Rhône :
Mets et vins festifs

Un chef de talent et notre sommelier vous proposent des accords subtils sur un délicieux repas de fête.

◆ **ATELIER / Samedi 17 décembre**

Les Crus du Nord :
Fleurons de l'Appellation

Leurs noms (Côte Rôtie, Hermitage, Condrieu...) font saliver tous les amateurs ! Venez découvrir et déguster ces grands vins de caractère qui expriment avec élégance toute leur puissance aromatique.

