



ATELIERS DÉGUSTATION

8 à 12 personnes

MENSUEL

de 30 à 45€ / Pers.
selon le thème

SUR MESURE

de 25 à 45€ / Pers.
selon le thème

A TABLE !

49€ / Pers.

GUEULETON

65€ / Pers.

Sur inscription individuelle aux dates proposées

à partir de 16h
durée : env. 1h30



LE P'TIT ATELIER

Choix d'un thème, et d'une date pour le groupe

durée : env. 1h30



“VOTRE ATELIER”

Choix d'un thème, et d'une date pour le groupe

Planche apéritif, plat, dessert
durée : env. 3h



Choix d'un thème, et d'une date pour le groupe

Apéritif, entrée, plat, fromages, dessert
durée : env. 3h



Contenu des ateliers : Initiation à la dégustation sensorielle - Initiation aux vins naturels - terroirs - cépages
Accords mets et vins - Dégustation à l'aveugle - Chasses aux défauts - Quiz

LE P'TIT ATELIER

GRANIT
CAVE ET BAR À VIN

Bienvenue au "P'tit Atelier" du samedi.

Chaque mois, explorez un nouveau **thème** à travers une expérience sensorielle enrichissante, structurée en 3 **temps forts**.

1. Dégustation à l'aveugle

Plonger dans une expérience immersive où nous vous proposons une dégustation de deux vins, d'un même cépage ou d'une même appellation, pour affiner vos sens et vous faire découvrir les subtilités des arômes et des terroirs.



2. Initiation aux vins naturels et chasse aux défauts.

Découvrez le monde du vin vivant, le processus de vinification et ce qui le rend unique. Parallèlement, nous vous apprendrons à identifier et nommer les défauts éventuels du vin, un aspect crucial pour tout amateur averti.



3. Accords mets et vins

Apprenez tout au long de l'atelier mais plus particulièrement à la fin de la session, l'art de l'accord mets et vin. Nous vous proposerons une variété de vins, accompagnés de bouchées sélectionnées pour chaque dégustation.



Durée de l'atelier : 1h30 à 2h
Tarif : De 30€ à 45€
Nombre de personnes : De 8 à 12 max

“LE P’TIT ATELIER”



Les thèmes :

23 NOVEMBRE

“Beaujolais Vibes” - 30€

07 DECEMBRE

“Secret de Bourgogne” - 45€

14 DECEMBRE

“L’Odyssée du Whisky” - 40€

18 JANVIER

“Sur les traces du Rhône” - 35€

08 FEVRIER

“L’Alsace au verre” - 35€

15 MARS

“Au fil de la Loire” - 35€

12 AVRIL

“Le chenin, de la vigne au verre” - 40€



“VOTRE ATELIER”



Envie de **créer votre atelier de dégustation** sur mesure ?

Granit vous laisse **carte blanche** pour composer l'atelier !

Laissez vous guider dans une **expérience unique**, adaptée à vos envies.

Que vous souhaitiez explorer des vins rares, perfectionner votre palais ou simplement partager un moment convivial autour du vin, Tout est possible !



Besoin d'idées ???

Cépages en vedette :

Choisissez un ou plusieurs cépages à découvrir et explorez leurs particularités.

Voyage à travers les vignobles :

Envie de découvrir ou de devenir expert d'une ou plusieurs régions viticoles ? À vous de faire votre choix.

Secrets de vinification :

Vous souhaitez approfondir vos connaissances ou découvrir les différentes méthodes de vinification ? Cet atelier est fait pour vous.

Chasse aux défauts du vin :

Tout bon dégustateur sait reconnaître les défauts d'un vin. Et vous, en êtes-vous capable ?

À la recherche des arômes :

Découvrez à l'aveugle les senteurs et arômes que l'on retrouve dans le vin.

Dégustation à l'aveugle :

Testez vos compétences en dégustation avec une sélection de vins à identifier à l'aveugle.

Durée de l'atelier : 1h30 à 2h

Tarif : De 30€ à 45€

Nombre de personnes : De 8 à 12 max

Merci de nous prévenir au moins 15 jours à l'avance. L'atelier dégustation se fait sur les horaires d'ouvertures. Après réception de votre demande, nous vous enverrons un devis personnalisé pour finaliser votre réservation.