



# **CHIC ! UN ATELIER DÉCOUVERTE !**

## Vins & Chocolats : Initiation à la dégustation

### Objectifs

- Faire de chaque dégustateur de chocolat et de vin un « amateur éclairé ».
- Découvrir les sensations et les plaisirs liés à la dégustation de différents chocolats et vins.
- Montrer les accords possibles entre vin et chocolat.

### Messages

- L'accord parfait vin et chocolat demande un véritable travail de recherche et d'écoute de ses propres sensations.
- L'accord élégant de la Syrah de la Vallée du Rhône et du chocolat noir ouvre aussi à l'originalité du mariage des vins blancs de nos terroirs et du chocolat au lait.

### Moyens et outils

- Dialogue avec 1 animateur expert chocolat et 1 guide œnologue.
- Présentation PowerPoint.
- 3 vins : 1 Crozes-Hermitage AOC blanc, 1 Crozes-Hermitage AOC rouge et 1 St-Joseph AOC rouge.
- 6 chocolats à déguster : 2 laits, 4 noirs.
- Verre d'eau pour se rincer la bouche entre chaque dégustation.
- Verre à dégustation.
- Crachoir.



Adulte

TARIF

**17€\*** /pers. \*en plus du prix « Visite Libre »



Durée  
1 h



Nombre de  
personnes  
maximum **30**