

## DEROULÉ D'UN ATELIER VIN

### 1H Sensoriel

- Découverte de la rétro-olfaction
- Découverte d'une « sensation »
- Découverte des seuils de sensibilité (sucre, salé, amer, acide)
- Découverte des arômes à l'aveugle

### 1h Dégustation - choix de la région à la convenance du client (hors La Champagne)

- Atelier Débutants - Dégustation de 3 vins
- Atelier Initiés - Dégustation de 4 vins
- Atelier experts - Dégustation de 3 vins d'Exception  
Vins plus confidentiels ou millésimes mythiques

## LES AVANTAGES

- Lieu dédié à l'Univers du Vin
- Dossier personnel sur l'Atelier (schémas de vinification, cépages, vocabulaire sur les sensations, tableaux des millésimes ...)
- Bénéficiez de moins 10% sur les vins Garopapilles !
- Fiches de dégustation complètes
- Carte géographique à disposition
- Disque arômes et nuancier de couleurs à disposition
- « Grignotage Dégustation »  
Atelier Débutants « Les Tartinables »  
Atelier Initiés « Les Petits Choux de Lilou »  
Atelier Experts « Produits d'Exception »
- Projection Atelier Power Point
- Et Convivialité Assurée !

Pour obtenir plus de renseignements, n'hésitez pas à me contacter au 06.21.31 35.66 ou par mail sur l'adresse [contact@laurianne-brun-sommeliere.fr](mailto:contact@laurianne-brun-sommeliere.fr)

