

**A**ccessible à tous, et sans connaissance préalable, il s'adresse à ceux qui désirent découvrir les secrets des vins et des spiritueux. Animé par un sommelier ou oenologue diplômé, les ateliers d'oenologie alterne théorie, échanges ludiques et dégustations. Notre équipe vous reçoit dans des lieux chaleureux pour rendre votre expérience oenologique unique. Un livret pédagogique est remis à tous les participants.



### Contact :

Site web : [ecole-drinkandlearn.fr](http://ecole-drinkandlearn.fr)

Téléphone : 05.02.12.46.34

Mail : [contact@ecole-drinkandlearn.fr](mailto:contact@ecole-drinkandlearn.fr)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
Ne pas jeter sur la voie publique



Cours d'oenologie



**Au** coeur des vignes de la région de Bordeaux, le centre de formation Drink & Learn vous propose des cours et des initiations pour découvrir les fondamentaux des vins français et des spiritueux et de l'art de la dégustation

## Les offres de vins :

### *Initiation à la dégustation (demi-journée)*

- Découvrir les bases de la dégustation, les astuces pour choisir son vin, savoir en parler et bien le servir.

### *Initiation aux cépages (demi-journée)*

- Comprendre les fondamentaux de la qualité d'un vin : cépages, terroirs, savoir-faire du vigneron.

### *Journée d'initiation (journée)*

- Une journée pour découvrir les bases de la dégustation et comprendre les fondamentaux de la qualité d'un vin.

### *Les accords mets et vins (demi-journée)*

- Réussir les accords mets et vins, les règles de base, les astuces pour des accords parfaits et originaux.



## Les offres de spiritueux :

### *Initiation au rhum (demi-journée)*

- S'initier à la diversité et à la dégustation des rhums d'Amérique du Sud, des Antilles et des Caraïbes.

### *Initiation au whisky (demi-journée)*

- S'initier à la diversité et la dégustation des whisk(e)ys d'Ecosse, d'Irlande, des Etats-Unis, du Japon et d'ailleurs

### *Les secrets du champagne (demi-journée)*

- Découvrir la singularité du Champagne, le terroir spécifique, la méthode unique d'élaboration, les secrets de l'étiquette.

