

Atelier "Les effets du terroir"

Comparaison de 4 terroirs dans un même millésime.

- ☞ Bourgogne Pinot Noir
- ☞ Pommard
- ☞ Pommard 1^{er} Cru "Les Fremiers"
- ☞ Pommard 1^{er} Cru "Le Clos des Boucherottes"



Atelier "Chocolats et vins"

- ☞ Chocolat à l'écorce d'orange : Bourgogne Pinot Noir
- ☞ Chocolat Madagascar noir : Volnay
- ☞ Chocolat café : Pommard 1^{er} Cru "Le Clos des Boucherottes", *Monopole*



Atelier "Fromages et vins"

- ☞ Comté : Bourgogne Chardonnay
- ☞ Fromage de chèvre : Saint Romain blanc "Sous le Château"
- ☞ Colombier de Sivy : Beaune 1^{er} Cru rouge "Les Chouacheux"
- ☞ Epoisses : Pommard 1^{er} Cru "Le Clos des Boucherottes", *Monopole*



Atelier "Spécialités bourguignonnes et vins"

- ☞ Comté : Bourgogne Chardonnay
- ☞ Jambon persillé : Saint Romain blanc "Sous le Château"
- ☞ Epoisses : Pommard 1^{er} Cru "Le Clos des Boucherottes", *Monopole*
- ☞ Tarte aux fruits rouges : Pommard 1^{er} Cru "Les Fremiers"



Les mets peuvent évoluer en fonction du choix des vins.

Atelier "Gourmand"

- ☞ Gougère : Bourgogne Chardonnay
- ☞ Jambon persillé : Saint Romain blanc "Sous le Château"
- ☞ Saumon fumé : Meursault
- ☞ Epoisses : Pommard 1^{er} Cru "Le Clos des Boucherottes", *Monopole*
- ☞ Chocolat : Pommard 1^{er} Cru "Les Fremiers"



Atelier "Arômes", pour petits et grands

- ☞ Amusez-vous à reconnaître l'arôme que contient chaque flacon.

Atelier "Sens de la bouche", pour petits et grands

- ☞ Salé, sucré, acidité, amertume... Retrouvez en bouche les 4 sens.

Atelier "Bien déguster"

- ☞ Tout l'art de la dégustation : la robe, le nez, la bouche.
- ☞ Garde et service du vin.



Atelier "Bien recevoir"

- ☞ Le choix du verre.
- ☞ L'influence de l'éclairage, de la couleur de la nappe...

Les appellations peuvent évoluer selon la disponibilité des stocks.

