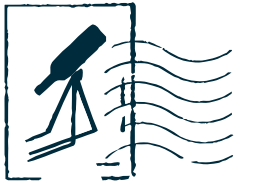


LES ATELIERS D'ŒNOLOGIE

Les arômes du vin

LES ARÔMES DU VIN

Apprenez à avoir le nez vin !



Qui dit vins de Bordeaux, dit riches bouquets aromatiques !
Pour en identifier toutes les subtilités et apprendre à muscler votre odorat, l'École du Vin de Bordeaux vous confie ses secrets, entre astuces de dégustation et de mémorisation des parfums.

PROGRAMME :

- Sens et dégustation : les mots pour exprimer vos émotions
- Parcours aromatique : identification olfactive des arômes primaires, secondaires et tertiaires
- Sensibilité olfactive : exercices ludiques
- Dégustations commentées de vins de Bordeaux (AOC)*



2h de formation



École du Vin de Bordeaux



Programmation
disponible sur le site
ecoleduvindebordeaux.com

**Appellations d'origine contrôlée*



Explorez et partagez l'expérience
« Vins de Bordeaux ».

Invitation n°

Valable 1 an à compter du



Réservez dès maintenant en ligne sur ecoleduvindebordeaux.com

Conditions générales
de vente

CARTE CADEAU

