

École
Internationale

du

Vin

L'ÉCOLE
DE DÉGUSTATION
DU SUD OUEST

TOULOUSE - GAILLAC - PARIS

Cours - Stages - Voyages
Animations ludiques
Formation professionnelle



Animations œnologiques festives

Ces animations sont organisées dans le lieu de votre choix partout en France et à l'étranger, en salle ou bien à l'extérieur, avec 10 ou plus de 400 personnes
De 45 mn à 1h30, en français ou en anglais.

Une animation conviviale et interactive :

Proposez à vos **collègues, clients** ou **amis** une animation originale et **interactive**. Au moment de **l'apéritif** ou durant un **cocktail**,

Cette **dégustation animée** sous forme **ludique et vivante** va motiver les invités à communiquer entre eux, et ainsi générer instantanément une **ambiance chaleureuse et conviviale** au sein du groupe.

Cette animation est un

Jeu-concours que les participants peuvent aborder sous forme individuelle ou par équipe.

Déroulement :

Initiation à l'Art de la dégustation : en français ou en anglais

Analyse sensorielle. Mécanisme de la dégustation. Les 3 phases de la dégustation : visuelle, olfactive, gustative, Initiation au vocabulaire du vin.

Les principaux cépages et terroirs de France

Dégustation à l'aveugle :

Les invités dégustent à l'aveugle 4 vins de France et répondent à 3 questions pour chaque vin : Quelle est l'origine géographique, quel est le cépage et le millésime des vins dégustés ?

Remise de récompense au meilleur dégustateur :

Cadeau : une ou des bouteilles de vins en coffret, en magnum, des livres, des objets du vin ...

Conditions de vente, pour une animation au Château Labastidié. A l'extérieur du Château Labastidié, supplément : frais de déplacement + mise à disposition des lieux Tarifs au 01/06/10, annule le précédent		Prix TTC par personne	Observations
Séance de dégustation festive : - Nombre de vins dégustés : 4 - Niveaux de vins dégustés disponibles : 3	Crus du Terroir (Excellent crus représentatifs de leur terroir de France)	28 €	Nombre minimum de personnes facturées : 15 En dessous de ce nombre, nous consulter
	Crus supérieurs (Niveau 1 ^{er} Cru en Bourgogne et Cru Bourgeois à Bordeaux)	38 €	
	Grands Crus (Niveau Grand Cru en Bourgogne et à Bordeaux)	48 €	



Repas œnologique : Le Bacchus

Animation originale et conviviale à l'occasion d'un déjeuner ou d'un dîner.
 Dans le lieu de votre choix : salle de réception, restaurant, en français ou en anglais

Déroulement de l'événement :

- **Présentation magistrale en introduction en français ou en anglais**

- Présentation à toute l'assemblée des **règles du jeu du Bacchus** : remettre dans l'ordre une liste de vin présentée dans le désordre.
- Découverte des accords : mets et vins

- **Durant le repas : « close up œnologique »**

- Animation œnologique de manière informelle par l'expert en vin parmi les invités. **Service au verre des vins à la carafe**. Les invités doivent retrouver les vins servis sur une liste des vins présentés dans le désordre.
- Pendant le repas et cette animation, **il se crée une atmosphère sympathique et détendue**. Les invités qui accueillent l'expert en vin à leur table posent des questions à la fois sur le jeu en particulier, et également sur les vins en général (accord mets et vins, gestion d'une cave personnelle, ...).

- **Le Bacchus**

Les vins de haut niveau sont sélectionnés en fonction de leurs qualités, et pour certains, de leur originalité, et en accord avec les mets servis durant le repas. Une coordination est opérée au préalable avec le chef qui élabore les plats de la réception.

*Pellentesque nunc sem,
tempus sed, mattis a,
elementum sit amet,
tortor.*

- **A la fin du repas**

- Remise de cadeaux ou bien à partir 7,90 €
- Intronisation par la Confrérie de la Dive Bouteille de Gaillac : cérémonie et diplôme compris 420 € TTC

Conditions tarifaires :

A partir de 28 € TTC par personne, 4 vins servis, carafes et animations comprises.

15 personnes facturées minimum, mise à disposition des lieux, repas et déplacement non compris.

Réservez dès aujourd'hui

CHATEAU LABASTIDIÉ 81150 – FLORENTIN – GAILLAC

Tel. 05.63.53.95.95 – Fax. 05.63.53.95.79

www.chateaulabastidie.com – e.mail : p.bonno@wanadoo.fr

RCS ALBI FR 17 452 750 250 00014



CHATEAU LABASTIDIÉ
81150 FLORENTIN - GAILLAC

Tel. 05.63.53.95.95 – Fax. 05.63.53.95.79
 Port. 06.86.30.09.47

www.chateaulabastidie.com

Pour un devis, une réservation, ou un rendez-vous,
 contactez Paul BONNO
p.bonno@chateaulabastidie.com



A 40 mn de Toulouse et
 A 5 mn d'Albi par l'A68
 Sortie n°11 Marsac - Florentin.

A 2 km de la sortie 11 en direction de Florentin.
 A l'intersection de la D 31 et la D 123 prendre
 direction Rouffiac,
 puis tourner à 200 m à droite

