



Cours de dégustation

École Internationale du Vin ®

Château Labastidié

à TOULOUSE et GAILLAC

Saison Automne 2010



Cours de dégustation
Maison Midi-Pyrénées Place du Capitole à
Toulouse
28 € par personne. Réservation obligatoire

Découverte de la dégustation

Le cours à ne pas rater !

Mardi 21 septembre 2010 de 18h30 à 20h00

- **Analyse sensorielle.** Les 3 phases de la dégustation.
- Initiation au **vocabulaire technique et dégustation** de plusieurs crus.

Préparez les foires au vin !

Jeudi 23 septembre 2010 de 18h30 à 20h00

Apprenez à en **connaître leurs secrets. Optimisez vos achats. Créez et améliorez votre cave personnelle**

Les vins BIO

Le bio est à la mode. Il y a les bio, les non bio, ceux qui sont en conversion, en biodynamie,...

Jeudi 7 octobre 18h30 à 20h00

Vins et fromages de Midi-Pyrénées

Jeudi 14 octobre 2010 de 18h30 à 20h00

Dégustation commentée de vins et fromages de Midi-Pyrénées

Les « Grands Crus » de Midi-Pyrénées

Mardi 19 octobre 2010 de 18h30 à 20h00

Présentation des meilleurs terroirs et des meilleurs crus de Midi-Pyrénées



Stage d'œnologie AU CHATEAU LABASTIDIÉ
Le SAMEDI 20 NOVEMBRE 2010

79 € TTC par personne. Réservation obligatoire.

9h30 – 11h00 : Les techniques de la dégustation

- Les **3 phases** de la dégustation
- Mécanisme de la **dégustation**
- Initiation au **vocabulaire** du vin

11h00 – 12h30 : Elevage des vins en fût : Pour un contre ?

- Présentation des **techniques** : fûts et copeaux
- **Dégustation comparative** de vins :
 - Elevés ou non en fût
 - Assemblage d'un vin et dégustation commentée

12h30-14h30 : Déjeuner « Harmonie mets et vins »

14h30 – 16h00 : La Négrette dans tous ses états

Cépage emblématique et unique de Fronton, unique en France, dégusté sous toutes ses formes

- Histoire - géographie de l'appellation.
- Dégustation de 5 vins : 1 rosé, 1 brut de cuve, 1 rouge léger, 1 rouge de garde (Haute Expression), 1 rouge fût.

16h30 – 18h00 : Les vins de fêtes

Les fêtes approchent !

Apprenez à réaliser les meilleurs accords gourmands.

Découvrez les meilleures idées et conseils d'achats de vins pour faire plaisir et épater vos amis !



**Stage d'œnologie
Château Labastidié
SAMEDI 2 OCTOBRE 2010
79 € par personne. Réservation obligatoire**

9h30 – 11h00 : Atelier arômes et goûts

- Apprentissage des mécanismes de la dégustation olfactive et gustative
- Dégustation à l'aveugle d'arômes et de saveurs

11h00 – 12h30 : Vins de terroir ou vins de cépages, quelle différence ? :

Approche latine et approche anglo-saxonne des vins

12h30 – 14h30 : Déjeuner œnologique dans le salon ou dans le Parc du Château Labastidié

14h30 – 18h00 : Les vins BIO :

Le bio est à la mode, même dans le domaine du vin. Il y a les bio, les non bio, en conversion, en biodynamie, en lutte raisonnée, les bio avec ou sans soufre...

- Découverte des différentes techniques de viticulture et des méthodes de vinification des vins bio, et dégustation de vins bio !



**La Fête Des Vendanges
A L'ancienne
Au Château Labastidié
DIMANCHE 19 SEPTEMBRE 2010
39 € par personne. Réservation obligatoire.**

9h30 – 10h15 : Echauffement !

Présentation technique : de la vigne au vin

10h15-12h30 : Vendanges : Action !

Participation active aux vendanges avec cheval de trait et charrette, pressoir et fouloir anciens

12h30 : Repas champêtre

Dans le Parc du Château

14h30-17h30 : Vendanges musicales

Un musicien chantera et vous fera chanter des chansons du répertoire français (Le petit vin blanc, les amants de Saint Jean)

**CHATEAU LABASTIDIÉ
81150 – FLORENTIN – GAILLAC**

**Tel. 05.63.53.95.95 -www.chateaulabastidie.com
p.bonno@chateaulabastidie.com**

A 40 mn de Toulouse et 5 mn d'Albi par l'A68
Sortie n°11, 2 km en direction de Florentin



**Cours de dégustation
Au Château Labastidié
28 € par personne. Réservation obligatoire**

Les vins BIO

Le bio est à la mode. Il y a les bio, les non bio, ceux qui sont en conversion, en biodynamie,...

Judi 16 septembre 2010 de 18h30 à 20h30

- Découverte des techniques de culture BIO.
- Dégustation de vins BIO de Midi-Pyrénées

Atelier arômes et goûts

Apprentissage des mécanismes de la dégustation olfactive et gustative

Mercredi 6 octobre 2010 de 18h30 à 20h30

- Dégustation à l'aveugle d'arômes et de saveurs
- Dégustation de crus caractéristiques

Vous souhaitez offrir des cours de dégustation ?

Contactez-nous au 05.63.53.95.95

pour réserver vos prochaines séances.
Les cours comprennent une partie théorique
et une partie dégustation.
Possibilité d'organiser des cours et des stages de dégustation
pour vos groupes.