



## LES COURS DE DÉGUSTATION

### À LA CAVE LE GOÛT DU VIN (Tréhuinec, PLESCOP)

Les dégustations se déroulent à la cave à partir de 19h45 **sur réservation obligatoire** (nombre de places limitées). Elles sont systématiquement accompagnées de planches de charcuterie et de fromages provenant d'artisans commerçants du pays Vannetais.

**Le prix est de 30€ TTC / personne sauf mention contraire.**

Pass Jéroboam : 4 séances au choix = 100€

(soit 25€ le cours au lieu de 30€)

Limité à 2 pers max par Pass Jéroboam

Possibilité d'offrir les cours de dégustation par chèque cadeau.

Informations et Réservation à la cave Le Goût du Vin  
par téléphone (02 97 61 33 24),  
par mail (contact@legoutduvin56.fr)  
ou en venant directement nous voir.

### PLUSIEURS INTERVENANTS POUR PLUS DE DATES

Les dégustations seront animées selon les dates par :

**Aurèle et Fabien - La Cave Le Goût du Vin,**  
pour les Vins et Spiritueux

**Damien - Le Vin au Vert,** pour les Vins et Spiritueux

**Benjamin - le Chat qui Grogne,** pour la Bière

En complément des dégustations proposées à la cave, nous pouvons organiser sur simple demande des dégustations selon vos souhaits et vos besoins.

**Aurèle et Fabien - Le Goût du Vin**, installés à Plescop depuis 2016 nous avons eu l'envie à travers notre cave de mettre en avant la richesse des savoir-faire des hommes et des femmes qui produisent de jolis vins de terroir pour le plaisir de nos papilles... sans bien sûr oublier les artisans brasseurs et autres bons producteurs de nos terroirs.



**Damien - Le Vin Au Vert**, cuisinier & caviste, a créé Le Vin au vert en 2019. Cette structure se veut « le prolongement nomade » de la Cave le goût du vin à travers des animations autour du vin ainsi que des prestations traiteur/ événementiel sur-mesure pour professionnels et particuliers.



**Benjamin - le Chat qui Grogne**, sommelier bière et passionné de ce produit. La bière, c'est découvrir un univers passionnant, que ce soit sur ces composantes, son histoire et ses légendes. Et souvenez-vous : ce qui commence malt finit bière.

	9 ven.	Le Chenin, grand cépage blanc de Loire Aurèle ou Fabien
	16 ven.	Whisky de A à Z Damien
	22 jeu.	Bière de A à Z Benjamin
	30 ven.	Gastronomie & Vins de Loire Damien

### Mai 2021

	6 jeu.	Spécial bières houblonnées Benjamin
	20 jeu.	Bières 100 % BZH & Bio Benjamin
	21 ven.	Vallée du Rhône, du Nord au Sud Aurèle ou Fabien
	28 ven.	Voyage en Bourgogne (+10€ TTC) Damien

### Juin 2021

	4 ven.	Cépages Méconnus VS Cépages Répandus Aurèle ou Fabien
	11 ven.	Bières & Fromage Benjamin
	25 ven.	Spécial Rhum Agricole Aurèle ou Fabien
	29 mar.	Bière et Apéro Benjamin

### JUILLET 2021

	2 ven.	Et pour finir, un jeu dégustation de vins par équipe
--	--------	---


## Septembre 2020



-  4 ven. Initiation à la dégustation du Vin  
Aurèle ou Fabien
-  10 jeu. Bière de A à Z  
Benjamin
-  11 ven. Gastronomie & vins de l'est de la France (Bourgogne, Jura, Alsace, Savoie)  
Damien
-  17 jeu. Initiation à la dégustation du Vin  
Aurèle ou Fabien
-  18 ven. Bières et Fromages  
Benjamin
-  25 ven. Vins d'Europe  
Damien




## Octobre 2020

-  2 ven. Voyage en Bourgogne (+ 10€ TTC)  
Damien
-  8 jeu. Bières et Charcuterie  
Benjamin
-  9 ven. Whisky d'Écosse contre le reste du Monde  
Aurèle ou Fabien
-  16 ven. 5 Rouges d'exception loin des sentiers battus (+ 10€ TTC)  
Aurèle ou Fabien
-  22 jeu. Bières et Découvertes  
Benjamin
-  23 ven. Vignobles et Cépages méconnus  
Damien
-  30 ven. Whisky de A à Z  
Damien





## Novembre 2020

-  6 ven. Initiation à la dégustation du Vin  
Damien

-  13 ven. Rhum Traditionnel VS Rhum Agricole  
Aurèle ou Fabien
-  17 mar. Bières de A à Z  
Benjamin

-  19 jeu. Dégustation libre et gratuite du Beaujolais Nouveau durant la journée
-  20 ven. Vallée du Rhône, du Nord au Sud  
Damien
-  27 ven. Champagne de A à Z (+ 10€ TTC)  
Aurèle ou Fabien

## Décembre 2020

-  3 jeu. Les bières qui réchauffent  
Benjamin
-  4 ven. 5 Rouges d'exception loin des sentiers battus (+ 10€ TTC)  
Aurèle ou Fabien
-  11 ven. Initiation à la dégustation du Vin  
Damien
-  12 sam. Bières et Fromages  
Benjamin

## Janvier 2021





-  8 ven. Gastronomie & vins de l'est de la France (Bourgogne, Jura, Alsace, Savoie)  
Damien
-  14 jeu. Initiation à la dégustation du Vin  
Damien
-  15 ven. Les Whiskies Français  
Aurèle ou Fabien
-  22 ven. BD « Les Ignorants », La Dégustation (+10€ TTC)  
Aurèle ou Fabien
-  28 jeu. Bières et Fromages  
Benjamin

-  29 ven. Vignobles et Cépages méconnus  
Damien



## Février 2021

-  5 ven. Bière de A à Z  
Benjamin
-  11 jeu. Initiation à la dégustation du Vin  
Damien
-  12 ven. Le Sud-Ouest et ses cépages atypiques  
Aurèle ou Fabien
-  16 mar. Spécial bières sombres  
Benjamin
-  19 ven. Initiation à la dégustation et aux accords mets/vins  
Damien
-  26 ven. Rhum de A à Z  
Damien

## Mars 2021

-  12 ven. Initiation à la dégustation du Vin  
Damien
-  19 ven. 5 Rouges d'exception loin des sentiers battus (+ 10€ TTC)  
Aurèle ou Fabien
-  25 jeu. Balade des bières sure (Spécial bières acidulées)  
Benjamin
-  27 sam. Salon des producteurs à la cave

## Avril 2021

-  2 ven. Initiation à la dégustation du vin  
Aurèle ou Fabien
-  8 jeu. Bières et Fromages  
Benjamin