



L'École du vin de Bordeaux

**OFFRES DE
PRIVATISATION**

NOS LOCAUX – 2 SALLES DE DÉGUSTATION

NB : Nous invitons les personnes à mobilité réduite à contacter l'école pour veiller à leur accueil et s'assurer de l'accessibilité de certains ateliers

CAPACITÉ MAX 23 PERSONNES



CAPACITÉ MAX 14 PERSONNES



ATELIER INITIATION À LA DÉGUSTATION

TOUR D'HORIZON

Initiez-vous à l'art de la dégustation !

Tout au long de l'année, l'École du Vin de Bordeaux vous propose un atelier découverte des vins bordelais. Un tour d'horizon de 2h ludique et interactif pour saisir les subtilités des cépages et des arômes et mettre les bons mots sur vos sensations de dégustateur.

2h de formation

PROGRAMME

Découverte du vignoble bordelais

- Les cépages bordelais
- Dans la vigne, dans le chai
- Les secrets de l'assemblage
- Parcours aromatique
- Les mots pour le dire
- Dégustations commentées de 5 vins de Bordeaux (AOC)*

**Appellations d'origine contrôlée*

Formations disponibles en français, anglais, espagnol, chinois, japonais, italien et russe*

*sous réserve de la disponibilité du formateur.

Privatisation à partir de 8 personnes
39€TTC/ personne et
Frais de privatisation : 100€TTC



ATELIER ASSEMBLAGE

TOUR D'HORIZON

Créatif et ludique

Venez comprendre la signature des vins de Bordeaux : l'assemblage. Dégustez les principaux cépages bordelais pour découvrir leurs caractéristiques. Ensuite, c'est à vous de jouer pour composer votre propre vin !

2h de formation

PROGRAMME

Découverte du vignoble bordelais

- Les cépages bordelais
- Les secrets de l'assemblage
- Réalisation de votre assemblage
- Dégustations commentées de vins de Bordeaux (AOC)*

**Appellations d'origine contrôlée*

NB : Nous invitons les personnes à mobilité réduite à contacter l'école pour veiller à leur accueil et s'assurer de l'accessibilité de certains ateliers

Formations disponibles en français, anglais, espagnol, chinois, japonais, italienne, et russe*

*sous réserve de la disponibilité du formateur.

Privatisation à partir de 8 personnes
39€TTC/ personne et
Frais de privatisation : 100€TTC



ATELIER AROMES

TOUR D'HORIZON

Qui dit vins de Bordeaux, dit riches bouquets aromatiques ! Pour en identifier facilement toutes les subtilités et apprendre à muscler votre odorat, nous vous confions nos astuces de dégustation et de mémorisation des parfums : de quoi vous sentir parfaitement à l'aise pour vos prochaines découvertes œnologiques

2h de formation

PROGRAMME

Découverte du vignoble bordelais

- Identifiez les mots qui expriment vos émotions et sensations pendant une dégustation ;
- Apprenez à reconnaître les arômes primaires, secondaires et tertiaires du parcours aromatique ;
- Découvrez des exercices à la fois simples et amusants pour aiguïser votre sensibilité olfactive.
- Dégustation de 5 vins en AOC*

**Appellations d'origine contrôlée*

NB : Nous invitons les personnes à mobilité réduite à contacter l'école pour veiller à leur accueil et s'assurer de l'accessibilité de certains ateliers

Formations disponibles en français, anglais, espagnol, chinois, japonais, italien, et russe*

*sous réserve de la disponibilité du formateur.

Privatisation à partir de 8 personnes
39€TTC/ personne et
Frais de privatisation : 100€TTC



ATELIER COCKTAILS

TOUR D'HORIZON

Envie d'une expérience unique et conviviale? Plongez dans l'art du cocktail et révélez vos talents de mixologue ! Accompagné par un expert et un formateur passionné, explorez de nouvelles associations de saveurs pour sublimer les vins frais de Bordeaux. Blancs, rosés, créchants, claires... découvrez comment leur donner une touche originale et pétillante !

2h de formation

PROGRAMME

Découverte du vignoble bordelais

- Commencez par découvrir les principales saveurs et la notion d'équilibre, élément clé en mixologie ;
- Apprenez à déguster pas à pas vins et cocktails ;
- Prenez la mesure de la diversité des vins frais de Bordeaux (AOP)*
- Récoltez de nombreuses astuces pour des idées d'assemblages inattendus ;
- Réalisez vous-même 3 cocktails en fonction de vos envies !

**Appellations d'origine contrôlée*

NB : Nous invitons les personnes à mobilité réduite à contacter l'école pour veiller à leur accueil et s'assurer de l'accessibilité de certains ateliers

Formations disponibles en français, anglais, espagnol, chinois, japonais, italien, et russe*

*sous réserve de la disponibilité du formateur.

Privatisation à partir de 8 personnes
39€TTC/ personne et
Frais de privatisation : 100€TTC



ATELIER VINS & FROMAGES

Privatisation à partir de 8 personnes
49€TTC/ personne et
Frais de privatisation : 100€TTC

TOUR D'HORIZON

Le potentiel gourmand des vins de Bordeaux et des fromages est infini : apprenez à murmurer à l'oreille de ces trésors français autour des produits de la fromagerie bordelaise Deruelle, guidé par l'un de nos formateurs passionnés...

2h de formation

PROGRAMME

Découverte du vignoble bordelais

- Découvrez à quel point les fromages français et les vins bordelais possèdent des savoir-faire cousins, à travers leurs portraits croisés ;
- Initiez-vous à la dégustation du fromage et du vin en apprenant le vocabulaire de chacun d'eux ;
- Savourez des pépites de la fromagerie locale Deruelle en accord avec 6 vins de Bordeaux (AOC)*, commentés par notre formateur.

**Appellations d'origine contrôlée*



OFFRE TRAITEUR



Nous avons le plaisir de vous proposer une offre food exclusive, en partenariat avec Histoire de Goût, un acteur engagé de notre territoire.
Il vous suffit de préciser votre besoin lors de la réservation de votre atelier. Nous nous chargeons de tout, de la commande à la livraison sur place.

Consulter leur site internet

<https://www.unehistoiredegout.com/conseils-de-pre-commande-livraisons/>

TARIFS

Sur devis, facturés à coût réel.

Contactez-nous pour une estimation personnalisée.



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

CONDITION GENERALE DE VENTE

L'INSCRIPTION

Le contrat de formation est réputé conclu lors de la réception par l'Ecole du Vin de Bordeaux du devis, valant bon de commande, daté et signé par le participant ou une entreprise.

RÈGLEMENT

Par carte de paiement (VISA, EUROCARD / MASTERCARD), en ligne via stripe. Pour les personnes résidant hors de France, le chèque devra être libellé en Euros et compensable en France.

La formation est confirmée dès réception des arrhes du montant total de la prestation.

ANNULATION

- En cas d'annulation de la part de l'entreprise au plus tard 15 jours avant le début de la session, l'intégralité des sommes perçues sera remboursée.
- Si cette annulation intervient moins de 7 jours avant le début de la session, le montant total du stage reste acquis à l'Ecole du Vin du CIVB. Aucun report ne sera possible.
- En cas de participation partielle à une session, aucun remboursement ne sera possible sauf cas de force majeure.

ETHYLOTESTS

Dans le cadre de cette formation, vous serez amené(e) à consommer du vin de Bordeaux. Le CIVB tient à attirer l'attention des stagiaires sur les risques liés à la consommation d'alcool sur les personnes suivant un traitement médical, les conducteurs de véhicules et de machines et sur le respect du code de la route.



JOIN THE
BORDEAU
CREW



Retrouvez-nous sur
ecoleduvindebordeaux.com



#JointheBDXcrew

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.