

l'Ecole  
des Vins  
du  
Languedoc



L'École  
des Vins  
du  
Languedoc



## Animations Œnologiques Sur-Mesure

Se former à la dégustation, éveiller ses sens, savourer les grands terroirs languedociens, découvrir les arômes des vins, révéler les accords mets et vins... Des propositions variées pour découvrir, faire plaisir et vivre une expérience sensorielle unique.

- **Animations et formations sur demande:** nous construisons votre programme de formation en fonction de vos besoins et sommes à votre écoute pour réaliser vos projets.
- **Evénements en entreprise – Team Building :** Partagez un moment de convivialité avec vos clients, collaborateurs, renforcer vos liens avec vos partenaires et faites plaisir à votre équipe.
- **Une expertise unique grâce à notre équipe de professionnels :** Sommeliers et œnologues vous accueillent dans notre salle de dégustation professionnelle. La garantie d'un moment réussi autour d'un univers fascinant.
- **Un organisme de formation professionnelle :** Nous vous offrons la possibilité de prendre en charge votre formation par un OPCA/FAFIH ou votre employeur, sous certaines conditions.





## Les Ateliers Découvertes de l'Ecole\*

**Découvrir  
l'œnologie pas à  
pas grâce à des  
ateliers ludiques et  
gourmands.**

ATELIERS	Déroulement	Objectifs	Durée et tarifs
<b>Initiation à la dégustation</b> ➤ <i>Le B.A.-ba du vin</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fondamentaux de la dégustation</li> <li>• Le vocabulaire du vin</li> <li>• Jeu des arômes et des saveurs</li> <li>• Dégustation commentée de 5 vins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir déguster un vin</li> <li>• Pouvoir parler d'un vin</li> <li>• Exprimer ses perceptions</li> <li>• Vocabulaire œnologique précis</li> </ul>	<b>2h</b> ➤ Jusqu'à 15 personnes : <b>400 €</b> ➤ Au-delà de 15 : <b>25 € /personne</b>
<b>Ateliers Gastronomiques</b> ➤ <i>Thèmes au choix: Fromage, chocolat, charcuterie, menu de fêtes...</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explications des règles d'accords</li> <li>• Les accords originaux et compliqués</li> <li>• Tester des associations diverses</li> <li>• Dégustation commentée de 5 mets et 5 vins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir accorder un vin avec un met de son choix</li> <li>• Pouvoir exprimer ses sensations</li> <li>• Trouver des idées d'accords originaux</li> <li>• Atelier pratique, convivial et gourmand</li> </ul>	<b>2h</b> ➤ A partir de <b>30 € /personne</b> ➤ Devis sur demande selon thématique <i>( Tous nos mets sont sélectionnés auprès d'artisans locaux )</i>
<b>Les Arômes du vin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comment fonctionne l'odorat?</li> <li>• Apprendre Les familles d'arômes</li> <li>• Tester son odorat: jeux</li> <li>• Dégustation commentée de 5 vins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer son odorat</li> <li>• Reconnaissance et mémorisation des arômes</li> <li>• Savoir décrire un vin</li> <li>• L'évolution des arômes</li> </ul>	<b>2h</b> ➤ Jusqu'à 15 personnes: <b>450 €</b>
<b>Voyage au cœur des Terroirs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notions de cépages et de terroirs</li> <li>• Les principaux terroirs et typicités aromatiques</li> <li>• Les grands cépages et leurs terroirs</li> <li>• Dégustation commentée de 5 vins de terroirs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découvrir les principaux terroirs languedociens</li> <li>• Comprendre leurs influences sur les vins</li> <li>• Dégustations de vins de différents terroirs en AOC Languedoc</li> </ul>	➤ Au-delà de 15 : <b>30 € /personne</b>

\*Tous ces ateliers sont proposés dans notre salle de dégustation professionnelle à l'Ecole des vins du Languedoc.



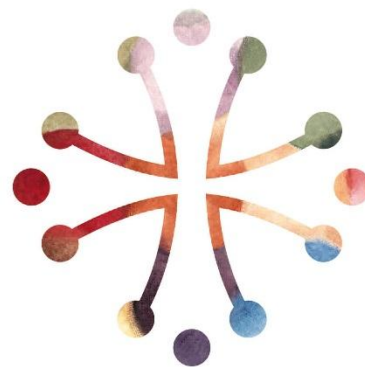
## Les Animations Œnologiques\*\*

**Des animations sur-mesure, interactives et conviviales idéales pour recevoir des clients et des collaborateurs.**

ANIMATIONS	Déroulement	Objectifs	Durée et Lieu
<b>Atelier Œnologique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Initiation à la dégustation autour de jeux d'arômes et de saveurs</li> <li>• Sensibilisation au vignoble du Languedoc-Roussillon</li> <li>• Dégustation de 3 à 5 vins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites découvrir et partager à vos salariés, partenaires et clients les subtilités du monde du vin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A partir de 1h30</li> <li>➤ A l'Ecole des vins ou dans le Lieu de votre choix</li> <li>➤ Devis sur demande</li> </ul>
<b>Team Building</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• B.A- ba du vin accompagné de jeux d'arômes et de saveurs</li> <li>• Dégustation de 3 à 5 vins</li> <li>• Ateliers ludiques par équipe autour de la découverte des sens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fédérez vos collaborateurs, créez du lien au sein de votre équipe, auprès de vos salariés grâce à une activité ludique et conviviale</li> </ul>	
<b>Ateliers Prestige Vins d'exception</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'histoire de ces Terroirs d'excellence</li> <li>• Le savoir-faire</li> <li>• Rareté, finesse, apogée et équilibre des Grands vins</li> <li>• Dégustation de 5 vins d'exception</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offrez à vos clients Une expérience unique et prestigieuse autour des meilleurs vins</li> </ul>	

\*\* Nous réalisons des devis sur demande. Tous ces ateliers sont modulables en fonction de vos besoins, et peuvent être proposés au sein de votre entreprise ou dans notre salle de dégustation professionnelle





# l'Ecole des Vins du Languedoc

“ L'art de faire parler les papilles ”

[www.languedoc-aoc.com](http://www.languedoc-aoc.com)

**Maison des Vins du Languedoc**

Syndicat AOC Languedoc | Lattes | Mas de Saporta

04 67 06 04 44/42 | 06 74 98 05 56

f syndicat aoc languedoc | t @aoc languedoc



LES AOC DU  
LANGUEDOC



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU LANGUEDOC

\* Sud de France

