

Challenge
Escape Game

&

Ateliers
Œnologiques



Particuliers - Groupes - Séminaires

VOTRE EXPÉRIENCE OENOLUDIQUE ET ECO-RESPONSABLE



Notre philosophie?

Décomplexer, rendre accessible à tous la dégustation, s'amuser et inviter à un **voyage sensoriel** grâce à des dégustations et des **ateliers ludiques**, sont les valeurs phares d'Oenanim. L'accent est porté sur la pédagogie, l'humour, l'approche sensorielle et éco-responsable.

A chacun son expérience...



Ateliers oenologiques
et oenoludiques

Challenge escape game



Ateliers dans le noir

Ateliers et challenges
éco-responsables



Où réaliser votre expérience?

Château Pas de l'Ane, Saint-Emilion Grand Cru
Pour les individuels et petits groupes **jusqu'à 40 personnes**.

Rallye de plusieurs châteaux, Saint-Emilion
Votre event sur **plusieurs châteaux** en Saint-Emilion Grand Cru **jusqu'à 100 personnes**.

Mobile sur votre lieu d'événement
Nous nous déplaçons sur votre lieu d'événement pour une activité **sur-mesure jusqu'à 200 personnes** ou plus.

A quelle occasion?

- Oenotourisme
- **Groupes privés**, EVG/EVJF, mariages
- Événements d'entreprise : **séminaires, team building**, réunions clients, congrès
- **Animations repas**

Une qualité d'accueil et d'innovation reconnue





Notre devise, vous faire découvrir l'univers sensoriel du vin, créer émotions, surprises et convivialité à travers des activités originales et inventives pour faire de vos événements un moment unique partagé tous ensemble.

Team Building

Challenge assemblage éco-responsable - Créez votre propre vin!

Wine in Black® - Défis sensoriels dans le noir et dégustation vins, chocolats, musiques

EscapeWine® - Escape Game & Ateliers œnologiques

Fort Bioyard - Défiiez les maîtres du temps, père Yogass, Verte et le chef Blindy

Olympiades œnosensorielles - Ressentez, goûtez, jouez, gagnez!

Animations repas

EscapeWine® dinatoire - Challenge escape game lors d'un repas assis

Cocktail Œnosensoriel - Ressentez, jouez, misez, gagnez !

Challenge Dinatoire Œnodating® - Défis et énigmes entre les équipes-tables

Ateliers œnologiques

Initiation à l'œnologie - Découverte des vins de Bordeaux

Atelier Assemblage - Création de son propre cru

Wine in Black® - Dans le noir tout s'éclaire

Animations digitales

EscapeWine® Digital - Escape Game & Ateliers œnologiques virtuels

Œnodating® Digital - Votre rendez-vous virtuel avec le vin...

de 10 à 200 personnes (voire plus) - En propriété viticole ou salle de séminaire, hôtel.



CHALLENGE ASSEMBLAGE ÉCO-RESPONSABLE

Créez le vin idéal à l'image de votre entreprise

Par équipe, découvrez les monocépages sans soufre, défiez-vous sur la cuvée mystère et sur les challenges sensoriels et éco-responsables puis créez un vin à l'image de votre groupe ou votre entreprise : assemblage, étiquette, note de dégustation. Présentez votre cru aux autres équipes qui seront également vos juges !

1ère étape :

GOUTEZ LES MONOCÉPAGES ET DÉFIEZ VOS SENS

Goutez les monocépages sans soufre du bordelais: merlot, cabernet. Puis en équipe, place au challenge: goûtez la cuvée mystère et découvrez ses caractéristiques pour gagner des points: assemblage, millésime, bois...Rempportez aussi des bonus sur les tables de défis sensoriels et éco-responsables.



2ème étape :

CRÉEZ UN VIN A L'IMAGE DE L'ENTREPRISE

Puis à partir d'un assemblage de cépages rouges bordelais, créez l'assemblage de vins à l'image de votre groupe ou entreprise: une dominante merlot, généreux et expressif? ou plutôt une dominante cabernet sauvignon: discret de prime abord mais complexité et longévité? Créez l'étiquette et le nom de votre vin et construisez l'argumentaire commercial.

3ème étape :

CHACUN REPART AVEC SA DEMI-BOUTEILLE CRÉÉE!

Défendez votre vin (Choix d'assemblage, le nom, l'esthétisme et l'argumentaire commercial) auprès de vos concurrents et remportez les meilleures notes ! Chaque équipe repart avec sa bouteille et un set de table sur la dégustation et le vocabulaire du vin.



WIB

WINE IN BLACK

Dans le noir tout s'éclaire!

Affrontez-vous en équipes, les yeux bandés, à travers des défis sensoriels tactiles, sonores, olfactifs et gustatifs où la communication, l'organisation et la réceptivité sensorielle seront vos meilleurs atouts! Puis terminez en douceur avec une dégustation vins, chocolats, musiques.

Défiiez vos sens...



Répartis en équipes, les yeux bandés, défiez vos sens et votre communication à travers: les « défis **tactiles** » des « pot-de-vins » où vous devrez être les premiers à trouver les objets réponses aux énigmes sur la viticulture éco-responsable, les « défis **olfactifs** » avec la reconnaissance des arômes du vin, les « défis **sonores** » sur les bruits des travaux de la vigne et du vin, les « défis **gustatifs** » où chaque membre de l'équipe devra identifier l'aliment "arôme du vin" dégusté. Privés de la vue, vous devrez vous recentrer sur vos autres sens et trouver une nouvelle manière de communiquer et vous organiser!

...avant la dégustation



Terminez en apothéose, les yeux bandés, sur une **dégustation de grands crus accompagnés de chocolats d'artisans, et musiques** spécialement élaborées en accord avec les vins.



Répartis en équipes, challengez-vous à travers les quatre univers de l'EscapeWine® pour trouver le code qui libèrera le secret œnologique. Soyez le plus performant sur les ateliers œnologiques pour gagner le plus de points et être la première équipe à accéder au coffre !

Les quatre espaces de l'Escape game...

Fouillez, observez, manipulez, utilisez vos sens, faites preuve de logique et d'esprit d'équipes pour libérer le secret œnologique de Mme Delafarce.



Dressing...

Admirez sa robe

Ouvrez l'œil et décryptez toutes les nuances de la robe du vin !



Deux cuisines...

Enivrez-vous de son parfum

Fouillez, manipulez, sentez et identifiez les arômes des vins blancs et des vins rouges et déjouez les énigmes associées.



Salle de jeux...

Ressentez son corps

À l'aide d'objets insolites, identifiez les sensations du toucher du vin en bouche.

TENTEZ DE TROUVER LE CODE QUI LIBÈRERA LE SECRET OENOLOGIQUE

... combinés à des ateliers œnologiques

GAGNEZ DES POINTS POUR ÊTRE LA PREMIÈRE ÉQUIPE À ACCÉDER AU COFFRE !

Atelier «œnofrances»

Identifiez les arômes du vin à l'aide de flacons. Trouvez la couleur des vins cachés dans les verres noirs.

Table Mixte « Plaisirs œnologiques » et « Pots-de-vin : Habillage ou effeuillage » :

Découvrez les étapes de la dégustation et le vocabulaire du vin de façon ludique à travers le challenge « plaisirs œnologiques ». Découvrez les outils du service de la vigne et du vin à travers un quizz et ses objets à retrouver à l'aveugle dans les pots mystères.



Autres tables combinables avec l'EscapeWine : Douceurs chocolatées, Vins du monde...

Déroulé de l'EscapeWine

Votre équipe ?

L'EscapeWine® est un challenge d'équipes de 3 à 10 personnes par équipe. Choisissez vos équipes ou laissez le sort décider...

Taille totale du groupe : de 2 à 200 personnes (au-delà, nous consulter).

Combien de temps ?

L'activité est adaptable de 1h30 à 3h. Sur une courte durée (1h30), l'activité comprend trois univers d'EscapeWine® combinés à un atelier œnologique. Dans sa version classique (de 2h à 3h), l'activité comprend les quatre univers d'EscapeWine® combinés à deux ateliers œnologiques ou plus.



Comment se déroule la partie ?

Les équipes tournent à tour de rôle sur les univers d'escape game et les ateliers œnologiques avec une seule équipe par animation. Les équipes se challengent sur :

- **Les ateliers « Escape game »** : Fouillez, manipulez, observez, utilisez vos sens, faites preuve de logique et d'esprit d'équipe et libérez les coffres intermédiaires pour trouver sur chaque atelier un chiffre qui compose le cadenas final. Selon le temps ou la prise d'indices, vous gagnez des points.
- **Les ateliers œnologiques** : le but est de gagner le maximum de points pour être la première équipe à accéder au coffre et tenter de libérer le secret œnologique.

Qui gagne ?

L'équipe qui a le plus de points est la première à accéder au coffre mais aura-t-elle le bon code ? Tous les participants repartent avec un set de table sur les étapes de la dégustation.



FORT BIOYARD

En équipe, retrouvez les **épreuves mythiques du célèbre jeu**. Déjouez les **énigmes des salles de Verte** pour libérer les prisonniers et gagner des indices puis défiez-vous avec les **jeux d'adresse, chance, force, mémoire des maîtres du temps**, les **énigmes du Père Yogass** et les **challenges olfactifs et gustatifs du Chef Blindy**. Trouvez les indices dans les salles, gagnez le maximum de Bioyard lors des défis pour être la première équipe à trouver le mot qui **libérera le trésor oenologique!**

Les salles des indices et des prisonniers de Verte...

Dans chaque salle, résolvez le plus rapidement possible l'énigme pour libérer le prisonnier (qui pourra quand même guider ses coéquipiers) et gagner une partie du code qui libérera les indices. Vous devrez faire preuve d'une belle cohésion d'équipe et utiliser toutes vos compétences de fouille, manipulation, observation, logique pour déjouer les pièges des salles "dressing: admirez sa robe", "les 2 cuisines (des vins rouges et blancs): enivrez-vous de son parfum", "salle de jeux: ressentez son corps".



Les défis des Maîtres du temps, Père Yogass et Chef Blindy pour gagner le maximum de Bioyard...

Les équipes s'affronteront pour gagner le maximum de Bioyard sur:

- les défis **du maître du temps** qui mêlent **adresse, chance, force, logique, mémoire**
- les **énigmes oenologiques et écologiques du Père Yogass** où la rapidité et l'esprit seront vos meilleurs alliés: les objets ou outils de la viticulture durable, les énigmes d'esprit sur le vin, les défis sur l'écosystème du vignoble (ravageurs et faune auxiliaire protectrice).
- les **dégustations à l'aveugle et énigmes olfactives du chef Blindy** pimentent le jeu.



Trouvez le mot mystère et libérez le trésor oenologique...

A l'issue des jeux, chaque équipe pourra tester le code trouvé grâce aux salles pour libérer les indices et échanger les bioyards des défis contre du temps pour être la première équipe à **tenter le mot final et libérer le trésor oenologique...**



LES JEUX EN DÉTAILS...

Les défis des maîtres du temps...

Les équipes s'affrontent deux à deux avec un membre de chaque face à face sur chaque défi au choix: **adresse, force, chance, logique, mémoire et gagnent le maximum de Bioyard.**

Mémoire

Jeu de mémoire associé à des quizz sur le vignoble

Force

Maintenez le plus longtemps possible **la bouteille de vin à l'horizontal** avant que la pression de son poids ait raison de vous...

Adresse

Les trous des terroirs : frayez-vous un chemin, tel les racines sur les terroirs argilo-calcaires ou sableux pour éviter que votre bille ne tombe dans les trous...

La tour des messages : retirez les bâtons messages sur le viticulture durable sans faire tomber la tour..

Jeux d'esprit

Le morpion oenologique

Le puissance 4 des labels écologiques dans le vignoble
les bâtons sarments à retirer sans être le dernier



Les énigmes oenologiques du Père Yogass

Le Père Yogass n'est pas en reste pour faire tourner les têtes avec :

- le jeu des pots mystères sur les objets de la vigne et du vin en viticulture durable où vous devrez trouver le plus rapidement possible l'objet réponse à l'énigme posée.
- les énigmes "mots d'esprit" sur le vin et l'écologie
- les quizz planches réponses sur les animaux du vignoble: faune auxiliaire et ravageurs.

Chef Blindy propose des énigmes olfactives et gustatives surprenantes les yeux bandés...

- **Dégustation les yeux bandés des aliments** arômes du vin et identification de la catégorie d'arôme et de l'arôme
- **Défis olfactifs** sur les arômes des vins blancs et rouges
- Défis olfactifs sur **les défauts du vin**



OLYMPIADES ET COCKTAIL ŒNOSENSORIELS

RESSENTEZ, GOUTEZ, JOUEZ, GAGNEZ!

POUR QUI ?

En challenge d'équipes en Team Building

En challenge d'équipe :

Rapidité, réceptivité sensorielle, cohésion, logique et sens du jeu, plus que connaissances dans le vin seront vos atouts pour gagner le plus de points et remporter le challenge !

En individuel lors de cocktail :

Challengez-vous sur les tables de **challenges œnoludiques** en faisant appel à vos 5 sens, gagnez le maximum de points pour être présélectionné pour tenter d'estimer et **gagner votre coffret vin Œnodating®**. Des lots à gagner sur chaque table.



Table viticulture durable :

« Les pots-de-vin »

Découvrez le plus rapidement possible la réponse dans les pots mystère au quizz sur les objets de la vigne liés aux pratiques éco-responsables.



Table sensorielle olfactive :

« Les arômes du vin »

Senteurs d'arômes à identifier à travers des flacons. Reconnaissance de la couleur des vins dans les verres noirs.



Table assemblage et défauts :

« Vinification responsable »

Apprenez à identifier les monocépages du Bordelais à travers les dégustations de Merlot et Cabernet sans soufre puis identifiez les défauts du vin!



Table gastronomique :

« Douceurs chocolatées »

Dégustez à l'aveugle des chocolats d'artisan et identifiez les arômes et pourcentage de cacao ! Surprises et pièges au rendez-vous !



Table de dégustation :

« Vins éco-responsables »

A travers des vins HVE3, bio, biodynamie, sans soufre, identifiez à l'aveugle la couleur du vin, les arômes dominants, la région, le millésime, les cépages à partir de plusieurs réponses proposées.

CHALLENGE DINATOIRE ŒNODATING

L'animation œnoding consiste en un challenge entre les tables en 3 temps (admirez sa robe, enivrez-vous de son parfum, ressentez son corps...) entre chaque service, ponctués chacun de saynètes humoristiques autour de la technique de dégustation et de commentaires des vins dégustés théâtralisés.

1ère étape :

"ADMIREZ SA ROBE"

Saynète introductive sur « comment admirer sa robe... et quizz.

Challenge entre les tables à travers 4 questions sur la robe des vins : saurez- vous déceler tous les nuances de sa robe ? Que vous indiquent ses jambes fines, épaisses ? À travers sa présentation, identifierez-vous à quel corps vous pouvez- vous attendre ?

Commentaire de dégustation théâtralisé sur le vin servi.



2ème étape :

"ENIVREZ-VOUS DE SON PARFUM"

Saynète introductive sur « comment identifier son parfum et son bouquet » et quizz.

Challenge olfactif entre les tables à travers l'identification d'arômes et verres noirs : 4 arômes seront remis à chaque table qui devra identifier la famille d'arômes et l'arôme correspondant. Chaque table devra ensuite identifier à l'odeur uniquement, les vins servis dans les verres noirs à travers plusieurs propositions.



3ème étape :

"RESSENTEZ SON CORPS"

Saynète introductive sur ressentir son corps... et quizz.

Challenge entre les tables : Chaque table aura à sa disposition des matières correspondant aux sensations du vin en bouche et devra associer à chaque texture, un vocabulaire et un style de vin en s'aidant des différentes propositions.

Commentaire de dégustation théâtralisé sur le vin servi.



REMISE D'UN PRIX AUX MEMBRES DE LA TABLE GAGNANTE !

Un set de dégustation sera offert à tous les participants du challenge.
Tous les membres de l'équipe gagnante recevront une bouteille de Grand Cru.

Initiation à l'œnologie

ATELIER OENOLOGIQUE POUR DÉCOUVRIR LE VIN ET LA TECHNIQUE DE DÉGUSTATION À TRAVERS DES DÉGUSTATIONS CONVIVIALES.

Comment travaille-t-on le vin pour obtenir un vin de garde ? Quels sont les arômes du vin ? Comment déguste-t-on un vin ? Quel est le vocabulaire du vin pour décrire ses sensations ? Pourquoi n'importe quel dégustateur néophyte peut-il parler d'un vin ? Comment reconnaître un vin de qualité et son potentiel de garde ?



AU PROGRAMME

- Présentation du vignoble bordelais et de ses cépages, de la technique de dégustation (visuel-olfactif-gustatif) et du vocabulaire du vin.
- Entraînement à la reconnaissance des arômes à travers des flacons et des jeux olfactifs dans des verres noirs.
- Dégustations comparatives de 4 à 6 vins (St Émilion grands crus & surprises œnologiques) accompagnés de chocolats fins de l'artisan chocolatier Denis Daubos. Présentation des caractéristiques des accords mets et vins et du service du vin.

Dégustations de 3 à 5 vins. Plusieurs thèmes au choix : les **vins rouges de Bordeaux**, les **couleurs de Bordeaux**, les **grands crus classés**.

Pour les gourmands : Possibilité d'opter pour une **dégustation vins et macarons sucrés et salés** pour un plaisir des papilles garanti.

De façon classique ou ludique, nous adaptons nos dégustations pour qu'elles soient toujours conviviales et au plus près de vos envies.

ATELIER ASSEMBLAGE

En propriété viticole ou lieu de séminaire, venez profiter d'un atelier assemblage en découvrant les célèbres monocépages bordelais : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, découvrez l'assemblage mystère de notre Grand Cru, créez votre bouteille (assemblage et étiquette) et repartez avec votre cru.



1ère étape :

Découverte et dégustation des monocépages.

Dégustez les célèbres monocépages du bordelais : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Apprenez à reconnaître leur typicité, leurs caractéristiques et surtout leur complémentarité.

3ème étape :

Elaborez votre propre bouteille :
Etiquette et assemblage !

Créez le vin de votre choix. Testez différents assemblages, notez-les et choisissez celui qui vous plait le plus pour en créer une demi-bouteille de votre choix. Puis créez l'étiquette de votre cru.

2ème étape :

Dégustation de l'assemblage mystère de notre Grand Cru

Dégustez un de nos Grands Crus et découvrez la proportion de chaque cépage qu'il renferme. Saurez-vous trouver l'assemblage exact ?

4ème étape :

Repartez avec votre bouteille et
notre Grand Cru mystère !

Repartez avec la demi-bouteille que vous venez de créer ainsi que la demi-bouteille mystère que vous avez dégustée à l'aveugle.



WINE IN BLACK® - DANS LE NOIR TOUT S'ÉCLAIRE

Immergés dans le noir, vivez une expérience unique de pleine conscience en découvrant les différents terroirs, le cep de vigne de sa formation à sa croissance, la travail de la vinification et l'élevage, les arômes du vin... Vos sens en éveil, participez à une dégustation de nos Grands Crus de Bordeaux accompagnés de chocolats et musiques pour un voyage émotionnel garanti !

1ère étape :

Connectez-vous avec la nature à travers la découverte des terroirs et du vignoble...

Avec vos mains, ressentez et apprenez à identifier les terroirs sableux, argileux, graveleux. A travers leur texture et porosité, comprenez l'impact sur le travail raisonné des sols, de la vigne et la maturité du raisin qui en découle. Puis place à la connexion avec la nature et la vigne pour une sensation de bien-être intérieur. A travers la connexion tactile avec les sarments, bourgeons, éléments de la vigne, ressentez sa croissance, son développement au fil des années, et comment le vigneron s'adapte à chaque pied pour valoriser la maturité du raisin pour élaborer des vins de qualité, respectueux de l'environnement. Puis exercez votre odorat à l'aide des flacons d'arômes caractéristiques des cépages merlot et cabernet franc et sauvignon.



2ème étape :

Vivez la transformation du vin, de la vinification en cuve à l'élevage en barrique...



Ressentez l'impact des remontages sur le corps du vin à travers les différentes textures (doux, soyeux, rugueux) qui représentent la sensation tactile des tanins des vins rouges en bouche. Puis sentez différentes chauffes de bois pour comprendre l'impact aromatique du bois sur le bouquet du vin. Enfin identifiez les arômes liés à l'évolution du vin.

3ème étape :

Dégustez nos Grands Crus de Bordeaux accompagnés de chocolats et musiques

Vos sens en éveil, vous apprenez à déguster les vins, le vocabulaire lié à vos sensations, et identifier les différentes subtilités et mystères qu'il renferme. Puis dégustez à nouveau les mêmes vins accompagnés de chocolats et musiques, lâchez prise pour laisser le vin vous faire voyager à travers vos propres émotions et souvenirs.

Levez le voile... Partagez avec les autres participants vos émotions et découvrez avec vos yeux ce que vous avez vu de l'intérieur.

Durée : de 1h30 à 2h - En propriété viticole ou sur lieu de séminaire



Vous souhaitez vous réunir entre amis, en famille ou entre collègues et vous hésitez encore entre organiser un atelier œnologique virtuel ou un team building escape game ? Plus besoin de choisir, l'EscapeWine® digital est là pour vous !

Votre mission d'Escape Game

Répartis en équipes, vous devrez libérer le secret œnologique de Mme De la Farce en déjouant les énigmes des salles "dressing", "cuisine", "salle de jeux". Vos outils ? Les vidéos de fouille des salles et le fichier des indices....Mais c'est surtout la cohésion d'équipes, une écoute active, un esprit logique, et un oeil de lynx qui seront vos meilleurs atouts !



Dressing...

Admirez sa robe

Ouvrez l'œil et décryptez toutes les nuances de la robe du vin !



Cuisine...

Enivrez-vous de son parfum

À travers les vidéos de fouille, déjouez les énigmes autour des arômes du vin.



Salle de jeux...

Ressentez son corps

À l'aide d'objets insolites, identifiez les sensations du toucher du vin en bouche.

TENTEZ DE TROUVER LE CODE QUI LIBÈRERA LE SECRET VITICOLE

... combinés à des ateliers œnologiques

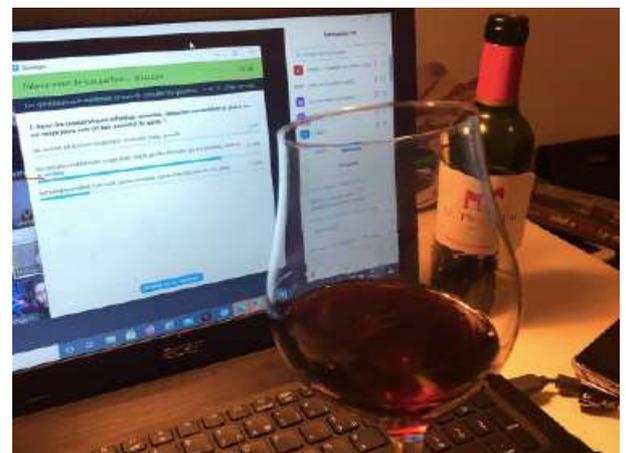
GAGNEZ DES POINTS POUR ÊTRE LA PREMIÈRE ÉQUIPE À ACCÉDER AU COFFRE !

Énigmes œnologiques

Découvrez l'univers du vin et les étapes de la dégustation sensorielle à travers des énigmes ludiques...

Découvrez le secret œnologique puis participez à une initiation à la dégustation

L'équipe la plus rapide pourra accéder au coffre mais n'aura qu'un seul essai pour tenter de libérer le secret œnologique.... Puis tous ensemble, vous participez à une initiation à l'œnologie.



Déroulé de l'EscapeWine Digital

Votre équipe ?

L'EscapeWine® est un challenge d'équipes de 5 à 10 personnes par équipe, réparties chacune dans des salles virtuelles distinctes.

Taille totale du groupe : de 6 à 100 personnes jouant simultanément (au-delà, nous consulter)

Combien de temps ?

L'activité est adaptable de 1h30 à 2h30. Vous pouvez choisir de participer uniquement à la mission d'escape game ou l'escape game combiné à une initiation à l'oenologie à travers la dégustation d'un grand cru, envoyé initialement au domicile de chaque participant.



Comment se déroule la partie ?

Les équipes réparties en salles virtuelles, devront trouver le code du secret oenologique à travers les énigmes des trois salles et gagner le maximum de points sur les énigmes oenologiques.

Avant le challenge : chaque participant reçoit à son domicile un dossier comprenant le déroulé de l'activité, la liste des indices, un set de table de dégustation et un stop-goutte ainsi qu'une demi-bouteille de vin (si option dégustation).

Énigmes oenologiques : avant de commencer la mission, tous les participants se challengent à travers des énigmes oenologiques commentées qui leur permettront de gagner des points et avantages par la suite.

La mission d'escape game : répartie en salles virtuelles, chaque équipe devra trouver le code du secret oenologique en déjouant les énigmes de chaque salle.

Qui gagne ?

L'équipe qui a le plus de points est la première à accéder au coffre mais aura-t-elle le bon code ? Les vainqueurs remporteront un cursus complet de cours en ligne. Tous les participants repartent avec un set sur les étapes de la dégustation sensorielle et un stop-goutte.

Option initiation à l'oenologie à travers la découverte d'un grand cru : tous ensemble, vous découvrez les étapes de la dégustation sensorielle et le vocabulaire du vin avec la dégustation d'un Saint-Emilion Grand Cru. Les énigmes de l'Escape game prennent alors tout leur sens.

Apprenez à admirer sa robe, enivrez-vous de son parfum et ressentez son corps...

Atelier œnologique virtuel pour découvrir les étapes de la dégustation sensorielle à travers des énigmes, quizz et ateliers ludiques ponctués de dégustations commentées !



DÉCOUVREZ LES ÉTAPES DE LA DÉGUSTATION ET LE VOCABULAIRE DU VIN À TRAVERS DES ÉNIGMES ŒNOLOGIQUES.

- Tout au long de l'atelier, vous pourrez participer de façon interactive à travers des énigmes et quizz autour du vin, de la dégustation et de son vocabulaire pour apprendre tout en s'amusant à percer les secrets œnologiques.
- Dégustations de Grands Crus : Chaque participant recevra à son domicile une demi-bouteille de Saint-Emilion Grand Crus ou plusieurs échantillons "verres" de grands crus ainsi qu'un set de table et stop-goutte sur les étapes de la dégustation et le vocabulaire du vin. Si vous le souhaitez, l'atelier virtuel peut également être proposé sans envoi de vin. Dans ce cas, chacun peut choisir le vin de son choix et nous échangerons ensemble sur vos ressentis à travers la technique de dégustation évoquée précédemment ensemble.



TARIFS DES PRESTATIONS 2022

Sur le lieu de votre choix (hôtel, restaurant, propriété viticole, domicile)

Pour groupe jusqu'à 200 personnes

· Ateliers œnologiques Œnodating®

Activités Œnodating

Œnodating® - atelier œnologique à partir de 22€HT/pers

Œnodating® - atelier assemblage à partir de 29€HT/pers

Challenge Œnodating- Team Building

Challenge assemblage éco-responsable à partir de 35€HT/pers

Olympiades œnosensorielles à partir de 29€HT/pers

Animations repas Œnodating® - Cocktail et Repas assis

Animation sommelière (**présentation du vignoble bordelais et des vins dégustés**)..... à partir de 500€HT

Cocktail œnosensoriel (**cocktail ou apéritif**) à partir de 500€HT/table de jeu et dégustation

Challenge dinatoire œnodating® (**repas assis**) à partir de 25€HT/pers

· Atelier Wine in Black®

Atelier Wine in Black® - **atelier œnologique dans le noir** à partir de 25€HT/pers

Team Building Wine in Black® - **challenge dans le noir**..... à partir de 25€HT/pers

· EscapeWine® - Team Building, Cocktail, Repas assis

EscapeWine® (**durée : 1h30**) : **les 4 espaces d'escape game** à partir de 25€HT/pers

ou 3 espaces escape game + atelier œnologique à partir de 27€HT/pers

EscapeWine® (**durée : 2h/2h30**) : **les 4 espaces d'escape game + ateliers œnologiques** à partir 27€HT/pers

ou 4 espaces escape game + initiation à l'œnologie à partir de 25€HT/pers

EscapeWine® sur-mesure : **les 4 espaces d'escape game combinés à des ateliers au choix** sur devis

(**taux de TVA en vigueur : 20%**)

· Animations digitales

Escape Wine® digital (**durée : 1h30**) : **escape game + ateliers œnologiques**..... à partir de 19€HT/pers

Œnodating® digital : **atelier œnologique** à partir de 19€HT/pers

(**taux de TVA en vigueur : 20%**)

Prestation sur mesure :

Faites-nous part de votre projet et vos envies et nous pourrons travailler conjointement avec nos partenaires hôtels, restaurants, lieux de séminaires, propriétés viticoles, pour réaliser votre séminaire sur mesure.

Nous contacter

Tél : 06 75 55 61 64 / 06 31 82 43 66

Mail : oenanim@gmail.com

Où nous trouver ?

Œnanim (siège)
7, chemin du Goubert
33450 Saint-Loubès

Château Pas de l'Âne
Le Cros
33330 Saint-Émilion



www.oenanim.fr

Suivez toute l'actualité d'Œnanim

