

TABLES "CASINO DU VIN" DE LA VIGNE À LA BOUTEILLE

RESSENTEZ, GOUTEZ, JOUEZ, GAGNEZ!

POUR QUI ?

En challenge d'équipes en Team Building ou lors de cocktail:

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 vigneron

«Les pots-de-vin»

Découvrez le plus rapidement possible la réponse dans les pots mystère au quiz sur les objets de la vigne liés aux pratiques écoresponsables et challengez vous sur la biodiversité du vignoble.



Table du "Nez" :

« Les arômes du vin »

Testez votre odorat autour des arômes des vins blancs et rouges et la reconnaissance de la couleur des vins dans les verres noirs.



Table maitre de chai :

«assemblage et défauts »

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



Table oenologue:

«dégustation mystère»

A travers la dégustation de grands crus, principalement en HVE3, bio, identifiez les arômes dominants, la région, le millésime, le bois, les cépages



Table sommelier :

« Accords mets et vins »

Dégustez à l'aveugle les vins du bordelais et les chocolats d'artisans et découvrez les meilleurs accords. Possible avec d'autres mets sur demande.