

LES ATELIERS OENOLOGIQUES

Oenanim vous propose des ateliers oenologiques sur-mesure: découverte des vins de Bordeaux, ses crus classés, dégustations sensorielles et expériences oenologiques insolites, initiation à l'oenologie à travers des activités conviviales et participatives, atelier assemblage...Chacun trouvera la formule de son choix.

DÉCOUVERTE DES VINS DE BORDEAUX ET SES GRANDS CRUS

Quelles sont les caractéristiques des vins de Bordeaux et ses cépages?

Comment déguste-t-on un vin ? Quels sont les arômes du vin ? Quel est le vocabulaire du vin pour décrire ses sensations ? Comment servir le vin et choisir les accords mets et vins? Les ateliers oenologiques répondent à vos questions avec des choix de vins sur mesure, de grands crus blancs et rouges des régions emblématiques de Bordeaux à une sélection de crus classés pour les ateliers plus prestigieux, on s'adapte à votre demande.



INITIATION À LA DÉGUSTATION SENSORIELLE, TACTILE ET GOURMANDE



A partir de 4 expériences de dégustation, découvrez comment goûter un vin à travers la dégustation sensorielle oeil-nez-bouche mais également le toucher du vin. Découvrez les accords mets et vins à travers des dégustations gourmandes de produits locaux.

ATELIER ASSEMBLAGE

Vous rêvez d'assembler votre vin comme un vigneron? On vous fait découvrir l'art de la dégustation en découvrant et dégustant en exclusivité les monocépages du bordelais avant de vous laisser créer votre propre bouteille (assemblage, étiquette et discours commercial)



LES TABLES "DE LA VIGNE À LA BOUTEILLE"



Vous souhaitez un atelier oenologique conviviale et participatif, en véritable ice breaker? On vous propose les tables d'animation de la vigne à la bouteille. A travers des activités sensorielles et quizz sur le terroir, les arômes du vin, la biodiversité du vignoble mais également des dégustations mystère de grands crus vous percez les mystères des vins de bordeaux en toute convivialité.