



contact@dionysosfrance.com

Tel : 06 11 04 53 96

Programme

Ce module permettra aux épcuriens d'apprendre les bases essentielles de la dégustation technique d'un champagne ou d'un crémant afin de pouvoir accorder le met qui saura le sublimer. L'apprentissage des arômes, assorti de mises en pratique et de tests ludiques vous donneront de solides connaissances .

Lieu

A votre convenance, y compris à domicile (frais supplémentaires possibles) ou dans un de nos établissements partenaires (de Bandol à Hyères).

Date

Contactez-nous au moins 7 jours avant la date souhaitée, nous mettrons tout en œuvre pour répondre à vos attentes. Validité après achat 3 mois.

Durée

2h30 heures

Nombre de vins dégustés :

6 : crémant blanc de blanc, blanc de noir, mixte et rosé

Tarifs

90 euros par personne

au-delà de :

6 personnes -10%

12 personnes -20%

Also available in English