



Découvrez nos offres pour les entreprises et les particuliers

- **Cours d'initiation** (2h) pour apprendre les bases et techniques de la dégustation.

Un premier cours d'initiation est indispensable !
Passage obligé pour apprécier les cours suivants !

- **Cours d'approfondissement** (2h) pour enrichir vos connaissances sur la dégustation de vins et spiritueux.
- **Ateliers thématiques** (4h) autour de la découverte des vins & spiritueux.
- Privatisation possible de notre espace 'Evènementiel' sur demande !

- **Lieu :**

Restaurant d'application La Gabarre
13 rue de la Bourde
37 000 Tours.

OFFRE DECOUVERTE

TARIFS	ENTREPRISES COURS MARDI DE 2H	PARTICULIERS COURS JEUDI DE 2 H	ATELIERS SAMEDI DE 4 H
TTC	60 EUROS/PERS	50 EUROS/PERS	100 EUROS/PERSONNE

Pour toute inscription avant le 10 octobre

Contacts

charlotte.moulin@indlr.fr 06 03 06 33 19

caroline.platteau@indlr.fr 06 22 58 07 56



LES COURS D'ŒNOLOGIE

- De 8 à 10 personnes
- Durée : 2 h de 18h à 20h
- Un premier cours d'initiation est indispensable
- Créneaux du mardi soir réservés aux entreprises
Invitez vos collaborateurs, vos partenaires, vos clients...
- Créneaux du jeudi soir réservés aux particuliers

Lieu :

Restaurant d'application La Gabarre

23 rue de la Bourde

37 000 Tours

Possibilité de mise en place de cours sur mesure

Demandez un devis !

Nos Vins sont issus de la cave de la Gabarre et sont à 90% des vins biologiques.

Contacts

charlotte.moulin@indlr.fr 06 03 06 33 19

caroline.platteau@indlr.fr 06 22 58 07 56





LES ATELIERS DEGUSTATION

- Pour particuliers et entreprises
- De 8 à 10 personnes
- Le samedi matin
- Durée 4H : de 9h30 à 13h30
- **Lieu :**
Restaurant d'application La Gabarre
23rue de la Bourde
37000 Tours.

***Possibilité de mise en place d'ateliers sur mesure
Demandez un devis !***

Nos Vins sont issus de la cave de la Gabarre et sont à 90% des vins biologiques.

Contacts

charlotte.moulin@indlr.fr 06 03 06 33 19
caroline.platteau@indlr.fr 06 22 58 07 56





Wine&Spirit School Notre Dame la Riche



PLANNING DERNIER TRIMESTRE 2020

		OCTOBRE		NOVEMBRE		DÉCEMBRE	
J	1		D 1		M 1		
V	2		L 2		M 2		
S	3		M 3		J 3		
D	4		M 4		V 4		
L	5		J 5		S 5		
M	6		V 6		D 6		
M	7		S 7		L 7		
J	8		D 8		M 8		
V	9		L 9		M 9		
S	10		M 10		J 10		
D	11		M 11	FERIE	V 11		
L	12		J 12		S 12		
M	13		V 13		D 13		
M	14		S 14		L 14		
J	15		D 15		M 15		
V	16		L 16		M 16		
S	17		M 17		J 17		
D	18		M 18		V 18		
L	19		J 19		S 19		
M	20		V 20		D 20		
M	21		S 21		L 21		
J	22		D 22		M 22		
V	23		L 23		M 23		
S	24		M 24		J 24		
D	25		M 25		V 25		
L	26		J 26		S 26		
M	27		V 27		D 27		
M	28		S 28		L 28		
J	29		D 29		M 29		
V	30		L 30		M 30		
S	31				J 31		

 PARTICULIERS

 ENTREPRISES

 ATELIER 4H

Contacts

charlotte.moulin@indlr.fr 06 03 06 33 19

caroline.platteau@indlr.fr 06 22 58 07 56

THEMES	COURS PARTICULIERS*	COURS ENTREPRISES*
<p>INITIATION A LA DEGUSTATION DE VINS COURS 1 L'apprentissage de la dégustation. (4 vins) Définition du profil sensoriel avec la dégustation de différentes eaux. Dégustation de vins différents pour se familiariser avec les bases du gout (salé, sucré, acide, amer).</p>	22/10	20/10
<p>INITIATION AUX CEPAGES DE LA LOIRE COURS 2 Renforcement des connaissances sur la perception du goût avec mise en avant des cépages phares de la région. Dégustation (6 vins) des standards des cépages emblématiques de la Touraine.</p>	05/11	3/11
<p>LES TERROIRS DE LA VALLEE DE LA LOIRE Dégustation (6vins) des terroirs emblématiques de la vallée de la Loire en fonction des sous-sols. Prise de conscience de l'importance de la géologie.</p>	-	10/11
<p>LES TERROIRS DU BEAUJOLAIS Dégustation (6vins) des terroirs emblématiques du Beaujolais en fonction des sous-sols. Prise de conscience de l'importance des sous-sols, du climat, des cépages et de l'intervention humaine.</p>	19/11	17/11
<p>LES VINS EFFERVESCENTS Dégustation (5vins) Les vinifications effervescentes. Les différentes méthodes de process pour obtenir des vins pétillants naturels ou issus de la méthode Champenoise.</p>	26/11	24/11
<p>LES EAUX DE VIE BRUNES : LES WHISKYS Découverte des Whiskys (5 eaux de vie). Histoire, Coutumes, Civilisation. Un voyage au cœur des pays producteurs de Whisky. L'élaboration, la distillation et l'élevage du Whisky.</p>	3/12	1/12

THEMES	DATES DES ATELIERS
<p>LE PRINCIPE DES HARMONIES METS ET VINS (6 vins)</p> <p>Explications des grandes harmonies entre vins et mets. Les grands principes des mariages, accord horizontal, accord vertical. Dégustation, pain, fromages, salaisons.</p>	<p>7/11</p>
<p>DECOUVERTE DES BAIES ET DES POIVRES DU MONDE (6 vins)</p> <p>Découvertes des baies et poivres du monde. Les arômes des poivres, des baies et des épices. Dégustation de différents poivres et baies du monde</p>	<p>21/11</p>
<p>LES VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (6 vins)</p> <p>Découverte des vins de culture biologique. Principe de la biodynamie. Différences culturelles et gustatives entre vins conventionnels et vins de caractère organique. Vins naturels</p>	<p>28/11</p>
<p>L'ELABORATION DES EAUX DE VIE (6 eaux de vie)</p> <p>Les eaux de vies du monde. Les distillations, les élevages. Histoire et origine des eaux de vie à travers les différentes civilisations.</p>	<p>05/12</p>

Contacts

charlotte.moulin@indlr.fr 06 03 06 33 19

caroline.platteau@indlr.fr 06 22 58 07 56