

TAST'EMOI

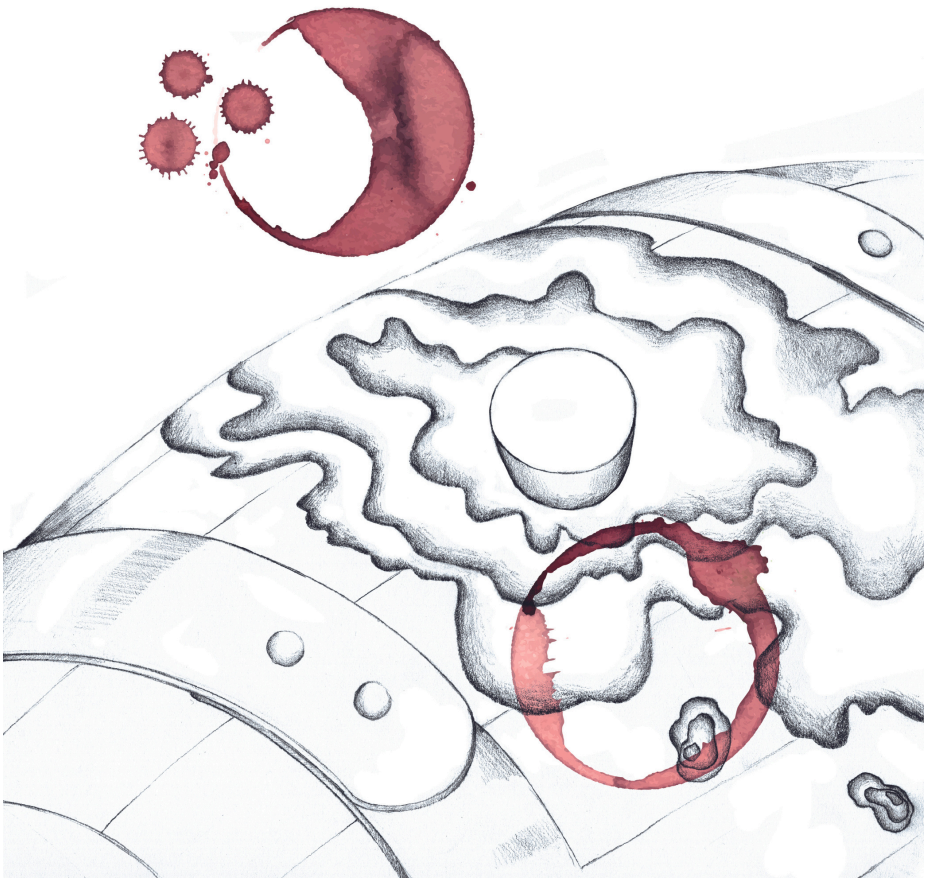


PROGRAMME DES SOIRÉES 2024-2025

DÉGUSTER AVEC LE PLAISIR D'APPRENDRE



55 RUE BON PASTEUR - 73000 CHAMBERY



NOS DÉGUSTATIONS

PRÉPAREZ VOUS À EN RESTER BOUCHE-BÉE

Tous les deux sommelier(e)s, nous avons choisi de vous proposer nos différentes visions et sensibilités autour d'un même thème qui nous passionne : l'amour de la typicité des vins et des spiritueux, ainsi que notre respect pour celles et ceux qui les produisent.

Nous vous proposons ainsi plusieurs fois par mois de se réunir autour d'un thème et de belles bouteilles sélectionnées, afin de vous faire voyager quelques heures dans notre univers.

Du débutant au dégustateur confirmé, nos soirées sont ouvertes à tous et riment avec notre devise :

Déguster avec le plaisir d'apprendre

Pour plus de détails, vous pouvez consulter notre site Web www.tastemoi.com

Vous pouvez aussi nous appeler au 06 16 34 70 85
ou nous envoyer un email à thibaut@tastemoi.com

TABLÉE VERSANT SUD

10/09

La Toscane, une mosaïque de terroirs

01/10

Vins insulaires, pépites au milieu de la mer

12/11

Vieux cépages français, jamais aussi actuels ?

03/12

La Ribera del Duero, le nouvel El Dorado espagnol

07/01 Soirée spéciale

Oenothèque vins de Savoie

04/02

Le whisky à travers le monde

04/03

L'impact de l'élevage dans le vin

01/04

Le Chenin, un cépage aux multiples facettes

06/05

Gigondas et Vacqueyras, duel au pied
des Dentelles de Montmirail

03/06

Vins hongrois, la belle oubliée des vignobles européens

Pour plus de détails, vous pouvez consulter notre site Web www.tastemoi.com

Vous pouvez aussi nous appeler au 06 16 34 70 85
ou nous envoyer un email à thibaut@tastemoi.com

TABLEE APOGÉE

12/09

La face cachée des vins de Bordeaux

10/10

Les vins d'Australie

21/11

Vignobles et vins suisses, des crus qui tutoient les sommets

12/12

Les Francs de Pied, la vigne originelle
pour des vins d'exception

16/01 Soirée spéciale

Accords vins et musique

20/02

Dégustation à l'aveugle, l'aventure dans votre verre

20/03

Vins d'Orient, des raretés à ne pas manquer

17/04

Cognac et Armagnac, les perles des spiritueux français

27/05

La Catalogne, 2 pays et 2 visions du vin

26/06

Les vins d'Anjou, à la pointe de la Loire ?

Pour plus de détails, vous pouvez consulter notre site Web www.tastemoi.com

Vous pouvez aussi nous appeler au 06 16 34 70 85
ou nous envoyer un email à thibaut@tastemoi.com

TABLÉE DES BACCHANTES

19/09

La Biodynamie, le retour du bon sens paysan

03/10

**Le vignoble de Savoie,
nouvelle coqueluche des vins français**

07/11

L'Afrique du Sud, grands vins de l'hémisphère sud

05/12

Les vins effervescents, une soirée la tête dans les bulles

09/01 Soirée spéciale

Accords vins et fromages, le paradis des épicuriens

06/02

Les vins rouges de Bourgogne

06/03

Les vins blancs de Bourgogne

03/04

Perfectionnement à la dégustation

13/05

Le Jura, une diversité de vins incomparable

12/06

L'Espagne, soeur jumelle de la France ?

Pour plus de détails, vous pouvez consulter notre site Web www.tastemoi.com

**Vous pouvez aussi nous appeler au 06 16 34 70 85
ou nous envoyer un email à thibaut@tastemoi.com**

SOIRÉES SPÉCIALES

INITIATION A LA DEGUSTATION

20/09/24

22/11/24

24/01/25

14/03/25

20/06/25

VINS D'EXCEPTION

11/10/24

21/03/25

Pour plus de détails, vous pouvez consulter notre site Web www.tastemoi.com

Vous pouvez aussi nous appeler au 06 16 34 70 85
ou nous envoyer un email à thibaut@tastemoi.com

TAST'EMOI



Tarifs

Soirée initiation : 39 €

-

Soirée classique : 50 €

-

Soirée spéciale : 58 €

-

Soirée vins d'exception : 100 €

-

Abonnement 10 séances : 450 €



COURS DE DÉGUSTATION

-

ÉVÉNEMENTIEL AUTOUR DES VINS ET SPIRITUEUX

-

FORMATION PROFESSIONNELLE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Illustration : Mathilde Perié / Photo : Anthony Cottarel © 2019