**STAGES D'ŒNOLOGIE 2021 CHATEAU LABASTIDIÉ**

**&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&**

**STAGE D'ŒNOLOGIE AU CHATEAU LABASTIDIÉ**

**SAMEDI 23 JANVIER 2021**
**LA GRANDE DIVERSITE DES VINS DE GAILLAC**

***10h00 – 11h00 : Les techniques de la dégustation***

- **L'histoire de la vigne et du vin**
- **Les 3 phases de la dégustation**
- **Mécanisme de la dégustation**
- **Initiation au vocabulaire du vin**

***11h00 – 12h30 : Connaissance du vin :***

- Les meilleurs conseils pour acheter son vin, constituer sa cave, conserver son vin
- Le service du vin : La température de service, les verres, les accords mets et vins, …

***12h30-14h30 : Déjeuner « Harmonie mets et vins »***

***14h30 – 17h00 : La diversité des vins de Gaillac***

L'appellation Gaillac est unique en France. Cette appellation se caractérise en effet par :

- 4 terroirs,
- 14 cépages,
- 10 méthodes de vinification.

Vous découvrirez cette diversité durant la présentation. Bien évidemment, ce cours sera illustré par la dégustation de vins de Gaillac. Plaisir garanti !

## Réservation obligatoire

**&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&**

**STAGE D'ŒNOLOGIE AU CHATEAU LABASTIDIÉ**

**SAMEDI 6 FÉVRIER 2021**

**LES VINS DE FETES**

***10h00 – 11h00 : Les techniques de la dégustation***

- **L'histoire de la vigne et du vin**
- **Les 3 phases de la dégustation**
- **Mécanisme de la dégustation**
- **Initiation au vocabulaire du vin**

***11h00 – 12h30 : Connaissance du vin :***

- **Les meilleurs conseils pour acheter son vin, constituer sa cave, conserver son vin**
- **Le service du vin : La température de service, les verres, les accords mets et vins, …**

***12h30-14h30 : Déjeuner « Harmonie mets et vins »***

***14h30 – 17h00 : Les vins de Fêtes***

Les Fêtes approchent à grands pas. C'est une saison durant laquelle on a envie de faire et de se faire plaisir. C'est une période où tous les sens sont mis à l'honneur, et où l'on déguste des mets savoureux et des vins de qualité.

Durant cette séance, vous apprendrez à connaître les meilleurs accords mets et vins pour épater vos amis, à dénicher de bons crus à des prix abordables, et à concocter le meilleur menu associé avec des vins classiques, ou bien inattendus.

Bien évidemment, ce cours sera illustré par la dégustation de vins de Fêtes. Plaisir garanti !

**Réservation obligatoire**

**&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&**

**STAGE D'ŒNOLOGIE AU CHATEAU LABASTIDIÉ**

**SAMEDI 27 FEVRIER 2021**

**CÔTES DU RHONE ET BOURGOGNE**

**D'AVIGNON A DIJON**

***10h00 – 11h00 : Les techniques de la dégustation***

- **L'histoire de la vigne et du vin**
- **Les 3 phases de la dégustation**
- **Mécanisme de la dégustation**
- **Initiation au vocabulaire du vin**

*11h00 – 12h30 : Connaissance du vin :*

- Les meilleurs conseils pour acheter son vin, constituer sa cave, conserver son vin
- Le service du vin : La température de service, les verres, les accords mets et vins, …

*12h30-14h30 : Déjeuner « Harmonie mets et vins »*

*14h30 – 17h00 : Côtes du Rhône et Bourgogne : d'Avignon à Dijon*

**Parcours initiatique en suivant le sillon Rhodanien et la Vallée de la Saône.**

**Quelle diversité ! Des Côtes du Rhône Méridionales, opulentes et savoureuses, aux Côtes du Rhône Septentrionales associant puissance et finesse, et enfin la Bourgogne, et sa grande diversité de terroirs avec seulement deux cépages mythiques : Chardonnay et Pinot Noir.**

**Réservation obligatoire**

**&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&**

**STAGE D'ŒNOLOGIE AU CHATEAU LABASTIDIÉ**

**Le SAMEDI 27 MARS 2021**

**BORDEAUX CONTRE LANGUEDOC ROUSSILLON**

*10h00 – 11h00 : Les techniques de la dégustation*

. **L'histoire de la vigne et du vin**

- **Les 3 phases de la dégustation**
- **Mécanisme de la dégustation**
- **Initiation au vocabulaire du vin**

*11h00 – 12h30 : Les Vins Doux Naturels et vins liquoreux*

- **Les différentes techniques d'élaboration des vins « sucrés », des vendanges tardives aux vins doux naturels.**

*12h30-14h30 : Déjeuner « Harmonie mets et vins »*

*14h30 – 17h00 : Les vins de Méditerranée*

**De Cerbère à Nîmes, et de Sauternes à Blaye, ces deux grands terroirs français révèlent une belle diversité de cépages et d'expressions gustatives souvent très contrastées. Un beau voyage entre Atlantique et Méditerranée !**

**Réservation obligatoire**

**Château Labastidié 81150 Florentin : 05.63.53.95.95**
**Accès : Autoroute A 68 - Sortie 12 direction Florentin. Suivre le fléchage. 2km depuis la sortie d'autoroute.**