

# TOUTROUGE

ATELIERS D'ŒNOLOGIE

SÉMINAIRES

ÉVÉNEMENTIEL AUTOUR DU VIN

JOURNÉES DÉCOUVERTES

DANS LES VIGNES

DÉCOUVERTE DES AOC

BANDOL, CASSIS, PALETTE, BELLET

[WWW.TOUTROUGE.COM](http://WWW.TOUTROUGE.COM)

CONTACT : M. FÉLISAZ GUILLAUME

MAIL : [CONTACT@TOUTROUGE.COM](mailto:CONTACT@TOUTROUGE.COM)

TÉLÉPHONE : 04 91 03 71 44

PORTABLE : 06 75 74 40 76



# TOUT ROUGE® VOUS PROPOSE DES ATELIERS ŒNOLOGIQUES ET DES DÉCOUVERTES DE PAYSAGES ET DE VINS

UN PARCOURS AU CŒUR DES VIGNES  
UNE DÉGUSTATION DANS LE CHAI DE LA CAVE

## PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE L'ŒNOLOGIE

TOUT-ROUGE® VOUS PROPOSE UNE SÉRIE  
D'ATELIERS VOUS PERMETTANT D'ACCÉDER AUX  
CONNAISSANCE DE L'ART DE LA DÉGUSTATION ET  
DE DÉCOUVRIR DES AOC RENOMMÉES.

TOUTROUGE® vous emmène au cœur des vignes  
et propose aux comités d'entreprise, aux sociétés et  
aux groupes des modules d'ateliers pour composer  
des journées œnologiques dans un domaine viticole  
prestigieux ou le lieu de votre choix.

Le vin est un symbole de plaisir, d'échange  
et de convivialité, il donne du relief à vos  
événements.



## ÉVÉNEMENTS, ENTREPRISES, SÉMINAIRES, RÉUNIONS, RELATIONS PUBLIQUES, RELATIONS CLIENTS...

TOUTROUGE® est présent à Marseille, Aix en  
Provence, Cannes, Nice, Cassis, Bandol, Bellet,  
Monaco, Paris.



TOUT-ROUGE® VOUS PROPOSE  
PLUSIEURS ATELIERS AU CHOIX

- ATELIER L'ART DE LA DÉGUSTATION
- ATELIERS DES ARÔMES
- ATELIER APERITIF QUIZZ DÉGUSTATION  
À L'AVEUGLE
- ATELIER VISITE DE LA CAVE ET DU CAVEAU
- ATELIER BALADE DANS LES VIGNES
- ATELIER DÉGUSTATION
- ATELIER ACCORD METS ET VINS

Tous les ateliers sont réalisés par un œnologue  
accompagné d'un vigneron.

Les ateliers sont à la carte par journée ou  
demi-journée.

Le déjeuner ou le dîner peut être inclus.

# LES ATELIERS DE TOUTROUGE®



## L'ATELIER AOC +VISITE DU CHAI DEGUSTATION (1heure 30)

- De la réception de la vendange à la mise en bouteille vous découvrirez comment le domaine élabore son vin
- L'historique de l'AOC
- La cuverie
- Le chai d'élevage
- Dégustation Rouge, Blanc, Rosé



## L'ATELIER ART DE LA DÉGUSTATION (1heure 30)

- Apprendre à goûter c'est aussi apprendre à parler
- Les constituants du vin
- Les différentes phases de la dégustation (examen visuel, olfactif, gustatif)
- Dégustation Rouge, Blanc, Rosé



## L'ATELIER ACCORD METS ET VINS, CENODINER (2 heures)

- Jeu quizz autour du vin
- Quel plat avec quel vin ?
- La température de service
- Conserver son vin



## L'ATELIER DES ARÔMES (2 heures 30)

- Vous apprendrez comment se fabrique naturellement un arôme dans le vin, depuis le fruit jusque dans le verre.
- Découvrir, comprendre et reconnaître les arômes
- Apprendre à éduquer son nez
- Reconnaître les familles aromatiques
- Le vocabulaire des arômes
- Jeux avec le coffret d'arômes Jean Lenoir®
- Dégustation Rouge, Blanc, Rosé



## L'ATELIER PARCOURS DANS LES VIGNES (2 heures 30)

- La géologie des sols
- La notion de terroir, influence du sol sur la qualité du vin
- Visite de parcelles
- Ecologie appliquée à la vigne et à l'environnement
- Les cépages

LES ATELIERS SONT ORGANISÉS PAR DES CENOLOGUES.

LES ATELIERS DANS LES VIGNES ET DANS LA CAVE SONT RÉALISÉS EN COMPAGNIE D'UN VIGNERON.

Les Ateliers TOUTROUGE® sont à la carte ainsi les organismes peuvent organiser selon le temps imparti les journées ou demi-journées.

Les ateliers sont participatifs.

TOUTROUGE® organise aussi les repas pris soit dans les vignes soit dans une salle de réception.

Les ateliers TOUTROUGE® accueillent 25 à 30 personnes maximum.

Il est possible de prendre en charge des groupes de 100 personnes ou plus en constituant plusieurs groupes.

Les prix sont dégressifs en fonction des participants.



# NOS ATELIERS EN IMAGE

