

# ATELIER D'INITIATION A L'ŒNOLOGIE

## Les bases de la dégustation !\*



L'œnologie est l'art et la connaissance du vin, de la culture à la consommation en passant par la récolte, la vinification, l'élevage, la conservation et la dégustation.

La dégustation se compose traditionnellement en trois étapes, qui correspondent à l'utilisation de trois sens : L'œil (vue) l'examen visuel permet d'apprécier la limpidité, la couleur et les reflets, on parle de robe. Le nez (odorat) permet l'analyse des parfums, on parle de bouquet. La bouche (goût) : le vin produit de nombreuses sensations que l'on regroupe sous le terme de saveurs.

**SAMEDI 1er AVRIL 2017 - De 9H à 12H**  
**Roseraie de Saint-Galmier**

Intervenant : **Christian CHATRE**, ce passionné de vin vous initie aux différents cépages, vignobles, goûts et tout ce qu'il faut savoir pour bien choisir, acheter, conserver et déguster vos vins. Dégustation de 5 vins, verre SGL offert.

\*A consommer avec modération.

Tarif adhérent : 28 €, offre duo : 50 €

Tarif non adhérent : 33 €, offre duo : 60 €

Renseignement, inscription : Association  
Saint-Galmier Loisirs au 06 95 84 65 28.  
Mail : [sglanimation@saintgalmierloisirs.fr](mailto:sglanimation@saintgalmierloisirs.fr)



**DECouvrez ACTIVITES & STAGES**

[www.saintgalmierloisirs.fr](http://www.saintgalmierloisirs.fr)

CONTACT : 06 95 84 65 28

Poterie  
Badminton  
Patrimoine  
Yoga - Dessin  
Informatique  
country - Taichi  
Anglais - Chinois