

SOIRÉES DÉGUSTATIONS

Vins sur 20 vous propose les **rendez-vous DÉGUSTATIONS 2024...**

Venez seul ou entre amis partager un moment agréable, enrichissant et gourmand autour d'un thème précis ou d'une initiation. Je m'efforcerai de vous transmettre avec humilité mon expérience dans le vin.

19^e
EDITION

VEND. 2 FÉVRIER

20 h - 22 h

FROMAGES ET VINS

TARIF 40 €

Pour débiter la saison, Alexandra vous fera découvrir sa sélection de fromages du monde. Origine, processus de fabrication, service, dégustation... et bien sûr les différents mariages avec nos vins français. Ils n'auront plus de secret pour vous !

VEND. 1^{ER} MARS

20 h - 22 h

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

TARIF 60 €

Condrieu, Côte Rotie, Cornas en passant par Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Nous dégusterons une belle sélection de cette splendide région viticole. Entre Syrah, Viognier, Roussanne et Marsanne, nous observerons entre quelles notes aromatiques votre goût balance !

VEND. 15 MARS

20 h - 22 h

INITIATION À LA DÉGUSTATION

TARIF 40 €

Mattia, notre apprenti en brevet professionnel Sommelier, animera la soirée. Il vous expliquera tous les secrets de l'analyse sensorielle et les différentes phases de la dégustation d'un vin. Explications et grands principes des accords mets et vins.

Une soirée conviviale et instructive autour de bouchées gourmandes.

VEND. 21 JUIN

18 h - 23 h



SOIRÉE BAR* : BAR À BIÈRES & PORC NOIR DE BIGORRE

Cette année, c'est soirée bar à bières avec la brasserie des Cimes ! Une belle sélection du Porc Noir de Bigorre sera mise en avant, l'occasion de déguster les sublimes produits de cette AOC. Le tout en musique !

VEND. 13 SEPTEMBRE

20 h - 22 h

FROMAGES ET VINS

TARIF 40 €

Préparons l'Automne, Alexandra vous fera découvrir sa sélection de fromages du monde. Origine, processus de fabrication, service, dégustation... et bien sûr les différents mariages avec nos vins français. Ils n'auront plus de secret pour vous !

VEND. 27 SEPTEMBRE

20 h - 22 h

BOURGOGNE : CÔTE DE BEAUNE

TARIF 60 €

D'Aloxe-Corton à Puligny-Montrachet en passant par Pommard et Meursault, je vous propose une soirée autour de 5 appellations qui signent la notoriété de ce superbe vignoble.

VEND. 4 OCTOBRE

20 h - 22 h

RHUM, RUM, RON : LES RHUMS DU MONDE

TARIF 50 €

L'ambassadeur de la Maison Dugas sera parmi nous pour vous présenter les différents styles, origines et modes d'élaboration du Rhum. Nous aborderons toutes les facettes de ce spiritueux très apprécié.

INFOS : Veuillez-vous inscrire à la boutique ou directement en ligne au plus tôt à la soirée de votre choix...
Les places sont limitées afin d'assurer une bonne et belle prestation - Merci par avance.

SOIRÉES DÉGUSTATIONS

*Vins*_{sur}20 vous propose les **rendez-vous DÉGUSTATIONS 2024...**

Venez seul ou entre amis partager un moment agréable, enrichissant et gourmand autour d'un thème précis ou d'une initiation. Je m'efforcerai de vous transmettre avec humilité mon expérience dans le vin.

19^e
EDITION

VEND. 18 OCTOBRE

18 h - 23 h

WHISKY DU MONDE

Notre agent de la Maison du Whisky, animera la soirée : explication des différentes techniques d'élaboration ainsi qu'une dégustation de plusieurs malts. Accords mets & Whisky du monde au rendez-vous.

TARIF 60 €

VEND. 8 NOVEMBRE

20 h - 22 h

BOURGOGNE : CÔTE DE NUITS

Région aux traditions enracinées comme ses vignes. Une bonne occasion de déguster des cuvées d'exception autour d'accords gourmands.

TARIF 60 €

VEND. 15 NOVEMBRE

20 h - 22 h

CHAMPAGNE PRESTIGE

Une région, des femmes et des hommes, des cépages, un terroir... Une soirée riche en histoires et en découvertes à travers cette appellation reconnue dans le monde entier. Dégustation de champagnes de prestige garantie !

TARIF 70 €

JEUD. 21 NOVEMBRE

18 h - 23 h

SOIRÉE BAR* : « BEAUJOL'PIF DAY »

La traditionnelle soirée du Beaujolais nouveau et des vins primeurs. Autour de charcuterie et fromage...

Vin
Nouveau

VEND. 29 NOVEMBRE

20 h - 22 h

CAVIAR, ŒUFS DE POISSONS & CHAMPAGNE

Pour débiter cette période de fêtes, je vous ferai découvrir les différents types d'œufs de poissons ainsi que leurs modes d'élevage et de transformations. Le tout accompagné de Champagnes. Belle soirée de Prestige en perspective !

TARIF 80 €

VEND. 24 JANVIER

20 h - 22 h ²⁰²⁵

TRUFFES & BEAUX FLACONS

Cette année, Jean-Luc Clamens, de la prestigieuse maison Gaillard, sera de nouveau avec nous pour nous faire partager sa passion : la Truffe ! Une soirée riche en émotions, culturelle, olfactive et gustative. Le tout accompagné de belles cuvées provenant de l'ensemble du vignoble français.

TARIF 70 €

INFOS...

Prix par personne incluant dégustation de vins et produits d'épicerie fine selon le thème abordé. Cependant, selon les dégustations, le tarif peut varier en fonction du choix des produits. Nous vous tiendrons informés.

SOIRÉE > LE 21 JUIN > LE 21 NOV.
BAR À VINS « FÊTE DE LA MUSIQUE » « BEAUJOL'PIF DAY »

Carte de grignotages incluant formules et sélection de vins au verre. Possibilité de consommer une bouteille de vin de la boutique (inclus effervescents), droit de bouchon de 5 € en sus du tarif unitaire.

INSCRIPTIONS

& RENSEIGNEMENTS

Un acompte de 50% sera demandé à la réservation.

Annulation 6 jours avant. A noter que toute annulation avant la soirée (J-6) entraînera la perte de l'acompte versé à titre de dédommagement. Toutefois, il est possible de se faire remplacer par une personne de son entourage.

20_{sur}
Vins

📍 40 Cours Didier Rey
82300 CAUSSADE

📞 05 63 93 04 85

@ vinscaussade@gmail.com

🌐 www.vinssur20.fr