

GASTRONOMIE, DÉGUSTATION, NEUCHÂTEL

# DÉCOUVERTE DE LA DÉGUSTATION

**Au programme :** quelles sont les différences entre les arômes et les saveurs et comment les décrire ? Quel vocabulaire est à utiliser pour décrire un vin ? Quelles sont les différentes étapes de la dégustation ? Comment prendre des notes et les partager ? Quelles sont les particularités des différents cépages ?

**Dégustation de 6 vins à l'aveugle de différentes couleurs.**

**Apéritif :** produits artisanaux (saucisses sèches, fromages, flûtes).

**Inclus :** support de cours, matériel de prise de notes, crachoirs.

**Possibilité de commander les vins dégustés à la fin de l'atelier.**

## HORAIRES D'OUVERTURE

<b>Le 6 févr. 2026</b>	
Vendredi	18:00 - 20:30
<b>Le 14 févr. 2026</b>	
Samedi	18:30 - 21:00
<b>Le 20 févr. 2026</b>	
Vendredi	18:00 - 20:30

## PRIX

<b>Tarifs individuels</b>	
Adulte	CHF 80.-

## BON À SAVOIR

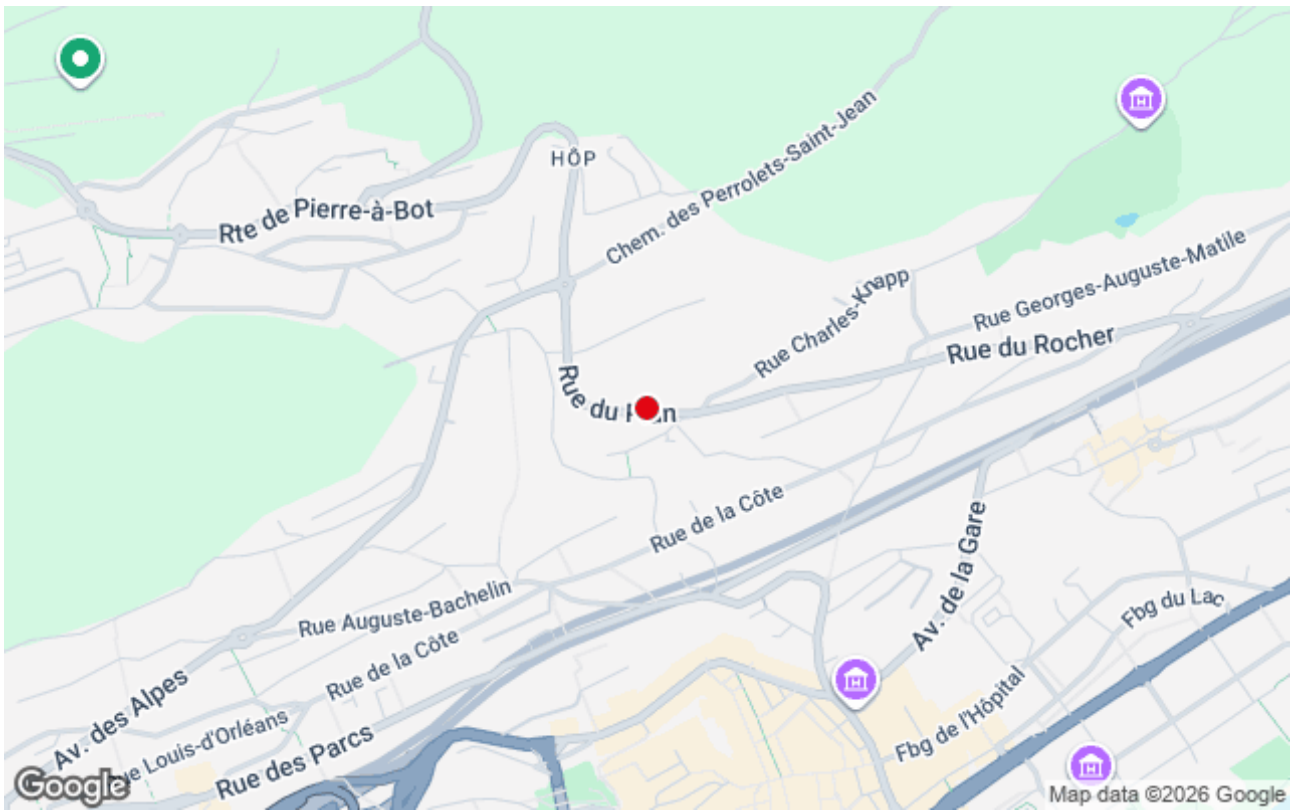
- Ambiance studieuse mais décontractée pour tous les débutants ou les curieux. Aucun prérequis n'est nécessaire
- Nombre de participants : dès 4 et jusqu'à 7 personnes maximum
- Possibilité de commander les vins dégustés à la fin du cours



## CONTACT

Va et Vins  
Rue du Plan 3  
2000 Neuchâtel

+41 79 221 05 91  
info@vaetvins.ch  
vaetvins.ch



PDF généré le 06.02.2026