



LES ATELIERS ŒNOLOGIE

« LE VIN ET LA FRANCE »

Les régions viticoles françaises et leurs spécificités
(terroirs, climats, ...)
Les digestifs français : Cognac, Armagnac et Calvados

« AUTOUR DES BULLES »

La Champagne : une région avant d'être un vin
Astuces et secrets de l'étiquette
Savoir bien déguster le champagne

« DE LA VIGNE À LA TABLE »

Les grandes étapes de la vinification : vins blancs,
vins rosés, vins rouges
Les différentes étapes de la dégustation
Jeu des senteurs

Menu en 3 plats avec accord mets vins :

168 € par personne

195 € pour l'atelier champagne

Durée : env. 3h

Ateliers pour 6 à 12 personnes

Réservation obligatoire

Tél. : 01 40 20 00 27

Email : contact@restaurantdupalaisroyal.com

**RESTAURANT
DU PALAIS ROYAL**
110 Galerie de Valois
75001 Paris