



## 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](mailto:contact@restaurantdupalaisroyal.com)

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