

NOUVEAUTÉ DIJON

## Adresse

Au sein de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin  
Hall principal espace Vins de Bourgogne

**12 Parvis de l'UNESCO**  
**21000 Dijon**

Arrêt Tramway T2 : Station Monge - Cité de la Gastronomie



## Horaires

Du mardi au dimanche

Fermeture les 1er novembre, 25 décembre et 1er janvier

## Contact et réservations

Scannez pour réserver



[contact@ecoledesvins-bourgogne.com](mailto:contact@ecoledesvins-bourgogne.com)



[www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)



Ecole des vins de Bourgogne



@ecoledesvinsdebourgogne

ou rendez-vous sur  
[reservation.ecoledesvins-bourgogne.com](http://reservation.ecoledesvins-bourgogne.com)



Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits photos : ©images & Associés @AurélienIBANEZ ©Intrigue @Emilie Hudriot

# Ateliers immersifs de dégustation



Vivez une expérience exceptionnelle  
dans l'univers des vins de Bourgogne





## Une immersion gustative unique

Verre en main, découvrez plusieurs vins de la région dans des ambiances différentes, pour **une dégustation étonnante et unique en son genre**. De nouveaux ateliers proposés par l'École des Vins de Bourgogne, où s'entrelacent **immersions visuelles, auditives, gustatives** vous plongeant dans **un voyage pluri sensoriel**. Vous serez véritablement transportés au cœur du vignoble de Bourgogne, grâce à des images et vidéos projetées sur les 4 murs de la pièce.

Chaque atelier s'organise autour d'un temps de dégustation **de 3 à 5 vins**. Quatre thématiques différentes sont proposées, pour un tarif allant de 22 à 32 € et une durée de 40 minutes à 1 heure.



## 4 thématiques

### Initiation à la dégustation



Décoder les techniques et le vocabulaire de dégustation pour apprendre à caractériser un vin, en décrivant son aspect visuel, olfactif et gustatif.



22 € / personne  
40 € / en duo



### L'effet millésime



Prendre en compte le millésime dans le choix d'un vin, en intégrant la culture de la vigne en mono cépage, l'évolution d'un vin, son potentiel de vieillissement.



25 € / personne  
47 € / en duo



### Bourgogne, vins de Terroir



Comprendre la notion de terroir en Bourgogne à travers les cépages, le savoir-faire des vignerons, la hiérarchisation des 84 appellations, les Climats.



25 € / personne  
47 € / en duo



### Accords mets et vins de Bourgogne



Exploiter la diversité des vins de Bourgogne en les mariant avec la gastronomie bourguignonne. Dégustation de 5 vins avec 5 spécialités régionales.



32 € / personne  
60 € / en duo

