



ATELIER VIGNES EN SOL MAJEUR

- Le concept -

Ce style de dégustation s'intéresse à l'environnement dont est issu le vin et où il a été élaboré. Il est basé sur ce qui se passe dans la bouche du dégustateur (contact du vin avec les récepteurs du toucher que nous avons en bouche et sur la langue.)

Cet atelier permet de reconnaître les vins identitaires, ceux avec une réelle empreinte du terroir et ceux où les arômes du sol ressortent le plus. La saveur d'un vin provient de la vigne. Si le sol est naturel, sans produits chimiques, le terroir exprime toute ses saveurs qui se retrouvent ensuite dans le vin.

En quelques mots,
Une formidable rencontre entre le vin issu de la terre et l'homme. Un lien entre la Nature et l'Humain.
Ce qui se passe à la vigne reflète ce qui se passe dans le vin



- Le cadre -

Au sein du Château de Bellet, sur le point culminant de l'appellation, entre monts et mer. Un espace au cœur des vignes vous accueillera pour vous connecter à vous même et au terroir unique qui vous entoure.

- Le déroulement -

- Présentation des différents types de sol.
- Dégustation géo-sensorielle. Lien avec les différents types de sol.
- Partage de vos ressentis, appréciations.

Les ateliers sont réservés à des groupes de 4 personnes maximum
Tarifs: 160€ TTC pour un atelier, 205€ TTC pour 2 ateliers.