



LES CAVES DU CHÂTEAU



# ATELIERS DÉGUSTATION

— 3 rue du Château - 73000 Chambéry —

# DES MOMENTS CONVIVIAUX POUR DÉGUSTER ET RENCONTRER

Les Ateliers Dégustation des Caves du Château, ce sont des moments choisis pour découvrir des vins d'émotions.

Chaque mois, nous vous guidons dans la découverte de cépages et des terroirs.

# 2023

## **Jeudi 19 janvier**      **DÉGUSTATION TERROIRS DU ROUSSILLON**

Vins Blancs et Rouges sur des terroirs d'altitudes, pour des vins sudistes plein de fraîcheur et de complexité.

**45 €**

## **Jeudi 16 février**      **VINS BLANCS DE MACÉRATION (VINS ORANGES)**

Méthode de vinification longtemps laissée de côté, les vins dit oranges reviennent sur le devant de la scène. Venez déguster ces jus aux arômes singuliers.

**45 €**

## **Jeudi 16 mars**      **DÉGUSTATION RHÔNE NORD**

Les terrasses granitique de Saint-Joseph et Cornas, les grands Côte Rôtie et Condrieu. Venez (re)découvrir les vins de ces appellations prestigieuses.

**55 €**

## **Jeudi 20 avril**      **DÉGUSTATION ALSACE**

Une diversité de cépages incroyable, une véritable mosaïque de sols. Vous allez voir, l'Alsace est LOIN de se résumer uniquement aux vins sucrés.

**45 €**

## **Jeudi 18 mai**      **DÉGUSTATION D'ALTESSE (ROUSSETTE DE SAVOIE)**

Cépage Blanc star de la Savoie. Tour d'horizon des différents profils que peut prendre sa Majesté !

**45 €**

## **Jeudi 15 juin**      **DÉGUSTATION LOIRE : ANJOU ET SAUMUROIS**

Des calcaires saumurois aux schistes angevin : Cabernet Franc, Grolleau et Chenin Blanc seront au rendez-vous pour cette envolée ligérienne.

**45 €**



**Jeudi 20 juillet**      **DÉGUSTATION ROUGE DE FRUIT !**

Plusieurs régions représentées. Peu d'extraction, macération courte, pour garder de la fraîcheur sur des rouges d'été.

**40 €**

**Jeudi 21 septembre**      **DÉGUSTATION DE MONDEUSE**

Mise en avant du cépage rouge typique des Alpes. La Mondeuse a beaucoup à offrir, tellement de typicité différentes selon les terroirs (Arbin, Saint-Jean de la Porte, Chautagne...)

**45 €**

**Jeudi 19 octobre**      **DÉGUSTATION BOURGOGNE CÔTE DE BEAUNE**

L'élégance et la finesse du Pinot Noir et du Chardonnay. La Bourgogne est trop vaste et variée pour en faire le tour en une seule dégustation. Focus donc sur la prestigieuse «sous-région» Côte de Beaune.

**55 €**

**Mercredi 15 novembre**      **DÉGUSTATION À L'AVEUGLE EN BINÔME**

Venez participer à ce moment ludique et convivial. Le travail d'équipe ça fonctionne !

**45 €**

**Jeudi 21 décembre**      **DÉGUSTATION CHAMPAGNE**

Pour clôturer l'année quoi de plus effervescent que la Champagne. De la Montagne de Reims à la Côte des Bars découvrez cette région pleine de surprises.

**55 €**

**RÉSERVATION POUR LES ATELIERS DÉGUSTATIONS  
DIRECTEMENT EN BOUTIQUE.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# QUAND LE PLAISIR DU VIN RENCONTRE LA CONVIVIALITÉ



*Avant d'ouvrir les Caves du Château, j'ai passé près d'un an sur les routes à la rencontre d'artisans vignerons passionnés de goût, de leur terroir et de leur territoire.*

*J'ai sélectionné avec bonheur des vins et spiritueux d'exception, souvent bio, en biodynamie ou nature pour constituer la cave.*

*Ce plaisir de découvrir et partager, j'avais à cœur de le proposer à tous à l'occasion de soirées conviviales pour découvrir des vins authentiques.*

*Alexis Marché*



RAISIN

DU MARDI AU SAMEDI 9h30/13h - 14h30/19h30

**3 rue du Château - 73000 Chambéry**

**\_\_ LESCAVESDUCHATEAU.FR \_\_**

