



Oenostyle

ANALYSE SENSORIELLE - DÉGUSTATION - ŒNOTOURISME

Oenostyle analyse votre palais et vous fait découvrir les vins de Bourgogne qui vous ressemblent au cours d'un voyage œnotouristique.

En groupe de 2 à 30 personnes

Parcours œnotouristique personnalisé selon les options choisies :

Particuliers, entreprises et associations

Sur un lieu dédié (domaine viticole, château, chambre d'hôtes, etc...)

Prestations «Œnostyle» (prestation de base).

- **Quizz** d'analyse sensorielle (Voir fiche «Découvrez les vins qui vous ressemblent»).
- **Contes et légendes** des vins de Bourgogne : formons un cercle et laissons nous conter la belle histoire de la Bourgogne viticole, depuis les Romains, en passant par les Ducs de Bourgogne, les moines de Cîteaux au moyen âge, et jusqu'à nos jours.
- **L'anatomie du goût.** Connaitre et utiliser les cavernes et méandres de votre appareil gustatif de façon à donner à la dégustation l'intensité qu'elle mérite.
- **Dégustation.** Le point d'orgue du moment, après avoir vécu le parcours précédent en immersion dans l'univers des vins de Bourgogne, laissez-vous surprendre en découvrant **les vins sélectionnés à votre intention grâce à l'analyse sensorielle de votre quizz.**

Prestations «Fourchettes & Côteaux» (prestations en option au choix)

- **Les secrets du tonnelier**, ou comment rentrer dans l'intimité de la relation vigneron/tonnelier pour guider le vin vers les arômes recherchés. Vous construisez votre tonneau.
- **Les terroirs d'exception.** Visite et observation dans les vignes pour découvrir la géologie et la composition des sols qui constituent nos climats de Bourgogne.
- **Voyage au pays des arômes** Vous relevez le défi, celui de trouver l'arôme mystère parmi l'ensemble des arômes du vin.
- **Traiteur** pour accompagner la dégustation.



Dégustation au domaine viticole si disponibilité du vigneron ou dans un lieu sélectionné et emblématique...



Contact :
Fabrice Guillet
fabrice.guillet@oenostyle.fr
07 85 74 27 98
www.oenostyle.fr

Notre partenaire :
Agence de voyage
«Fourchettes & Côteaux»
21 200 Montagny-lès-Beaune

Contes et légendes des vins de Bourgogne



L'anatomie du goût



Les secrets du tonnelier



Dégustation



Les terroirs d'exception



Voyage au pays des arômes



Fabrice Guillet

fabrice.guillet@oenostyle.fr

07 85 74 27 98

2, rue de l'école - 21 380 Saussy

www.oenostyle.fr

DÉCOUVREZ LES VINS QUI VOUS RESSEMBLENT ??

Explications :

QUIZZ D'ANALYSE SENSORIELLE

Questionnaire pensé et construit pour vous conduire directement vers le ou les vins qui vous correspondent et vous donneront le plaisir que vous attendez.

Qui a pensé et construit cet outil original et unique (idée originale protégée INPI) qui permettra de s'intéresser à votre palais sur le chemin vers la ou les bouteilles qui seront sélectionnées à votre intention ?

Valéria Naudin, diplômée de :

- Wine and Spirit Education Trust (WSET) niveau 3 au COAM de Paris
- Brevet Professionnel Responsable Exploitation Agricole (BPREA) au CFPPA de Beaune
- Formation Dégustation d'Agrément SIQOCERT à Beaune
- Formation aux Accords Mets et Vins à l'École des Vins de Paris
- Formation Analyse Sensorielle et Accords Mets et Vins à l'École des Vins de Beaune

et :

- Professeur de dégustation au CFPPA de Beaune
- Fondatrice gérante de la sté CERES ETC, spécialisée dans les techniques d'analyse sensorielle
- Responsable vinification au domaine Mallard à Ladoix-Serrigny



Fabrice Guillet, diplômé de :

- Certificat de spécialisation Commerce des Vins et Spiritueux au CFPPA de Beaune
- Bac Technique Hôtelier au lycée hôtelier de Poligny

et :

- Ex-cadre commercial Grands Comptes





Comment sont sélectionnés les vins que nous vous proposerons en dégustation, en lien avec les réponses de votre quizz ?

Nous avons répertorié des domaines viticoles après avoir effectué nous-mêmes une dégustation de chaque appellation, soigneusement choisis à travers :

- la conduite de la vigne
- la vinification
- le soin du vigneron :
 - pour son élevage
 - par ses choix en culture raisonnée ou biodynamie.

L'objectif visé sera de laisser le fruit faire lui-même son vin le plus proprement possible, en évitant les intrants chimiques autant que faire se peut.

Notre sensibilité à l'égard d'une culture propre et respectueuse a bien sûr conduit nos choix dans cette direction.

... le **QUIZZ D'ANALYSE SENSORIELLE**,
l'outil qui fait la différence et personnalise
votre demande ...