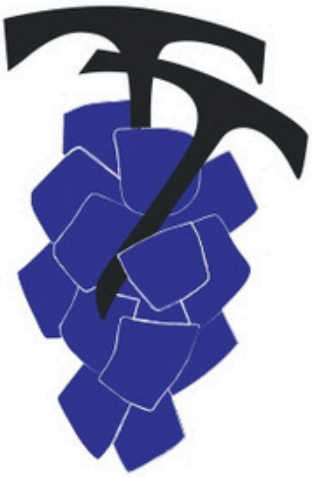
TAST'EMOI



PROGRAMME DES SOIRÉES 2026-2027

DÉGUSTER AVEC LE PLAISIR D'APPRENDRE

Nos dégustations

PRÉPAREZ-VOUS À EN RESTER BOUCHE BÉE !

Sommelier depuis 15 ans, j'explore les terroirs à travers le monde, afin de découvrir les visions et sensibilités de producteurs ancrés, et amoureux de leurs vins et spiritueux.

Tast'Emoi vous propose ainsi de se réunir autour d'un thème et de belles bouteilles sélectionnées, afin de vous faire voyager quelques heures dans cet univers.

Du débutant au dégustateur confirmé, nos soirées sont ouvertes à tous et riment avec notre devise :

Déguster avec le plaisir d'apprendre

-

Nos dégustations ont lieu à la Maison Rouge à Barberaz, nous vous communiquons au cas par cas la salle réservée

Soirées dégustation

15/09
Terroirs cachés du Sud-Ouest

08/10
La Loire, réservoir de talents

10/11
La Rioja, mythe absolu de l'Espagne

09/12
Les vins doux, trésors de la viticulture

19/01
L'Auxerrois, nouvel El Dorado de la Bourgogne

02/02
Italie du Nord, des Alpes au rivages méditerranéens

02/03
Italie du Sud, entre mers et montagnes

06/04
AOP communales du Languedoc,
parmi les plus grands terroirs de France ?

04/05
Le Chenin à travers le monde

02/06
AOP méconnues, grands vins

Pour plus de détails, vous pouvez consulter notre site Web
www.tastemoi.com

Vous pouvez aussi nous appeler au 06 16 34 70 85
ou nous envoyer un email à
thibaut@tastemoi.com

Soirées spéciales

11/02

Plongée dans le monde des spiritueux français

01/04

Vins et fromages, accords parfaits ?

Autres soirées

Initiation à la dégustation,
pour que les vins n'aient plus de secrets pour vous

09/10
05/02
02/04

Vins d'Exception

16/10
05/03

Pour plus de détails, vous pouvez consulter notre site Web
www.tastemoi.com

Vous pouvez aussi nous appeler au 06 16 34 70 85
ou nous envoyer un email à
thibaut@tastemoi.com

TAST'EMOI

Tarifs

Soirée initiation : 45 €

-

Soirée classique : 55 €

-

Soirée spéciale : 60 €

-

Soirée vins d'exception : 100 €

-

Abonnement 10 séances : 500 €

Cours de dégustation

-

Événementiel autour des vins et spiritueux

-

Formation professionnelle