

Dégustation Les cépages valaisans et leurs marqueurs olfactifs

Mardi 22 mars 2016
Début du cours 19:00
Salle du Sensorama
Durée 2 heures

Au travers de ce cours, nous souhaitons mettre en avant les caractéristiques olfactives de chacun des cépages proposés. Dégustation de vins et flairage d'odeurs de parfumerie vous permettront de les repérer avec méthode.

Fendant (Verre d'accueil)

- Johannisberg
- Petite arvine
- Heida
- Amigne
- Gamay
- Cornalin
- Humagne rouge
- Assemblage vieilli en barrique

Animation par Richard Pfister
Ingénieur œnologue – Œnoparfumeur

Oenoflair

Les Parfums du Vin (éd. Delachaux & Niestlé)
www.oenoflair.com

Agape

Frs. 80.—/pers

Inscription au 027/455 18 96
Places limitées

Bien
plus
qu'un château

château villa



SIERRE



RESTAURANT

ŒNOTHÈQUE

BANQUETS ET GROUPES

ÉVÉNEMENTS

SÉMINAIRES

BOUTIQUE DU TERROIR