

Les Ateliers

Des ateliers initiatiques ludiques et conviviaux pour entrer dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne de 40 minutes à 1h, dispensés toute l'année.



Les Ateliers de dégustation immersifs

Au sein de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon



Un voyage pluri sensoriel au cœur du vignoble et une **dégustation unique en son genre**. 4 thématiques à découvrir : initiation à la dégustation, l'effet millésime, Bourgogne vins de Terroir, accords mets et vins.



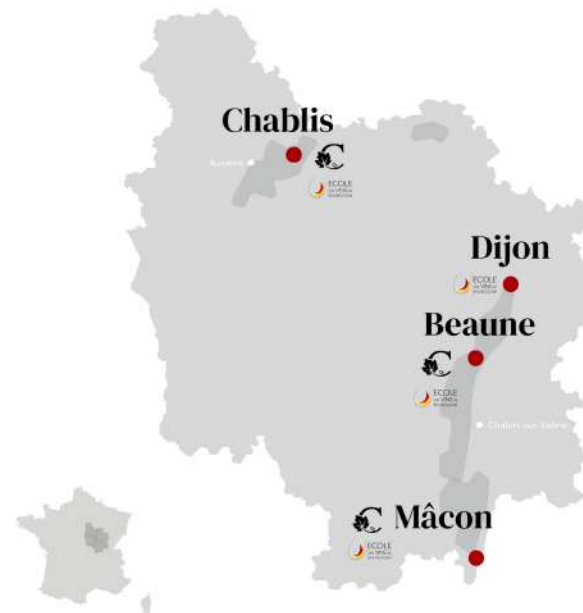
Les Ateliers découvertes

Au sein de la Cité des Climats et vins de Bourgogne



Verre en main, initiez-vous à la dégustation et partez à la découverte des vins de Bourgogne. 3 thématiques sont proposées : **l'art de la dégustation**, **les conseils du sommelier**, **les accords mets et vins**.

Informations & réservations



Contacts

✉ contact@ecoledesvins-bourgogne.com

🌐 www.ecoledesvins-bourgogne.com

📘 Ecole des vins de Bourgogne

📷 @ecoledesvinsdebourgogne

Scannez pour découvrir nos offres



Labus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.
Crédits photos : BIVB - Aurélien IBANEZ - Michel JOLY - Les Créations de l'Étoile-BARILLEC Louise - Armelle Photographe - Vincent ARBELET - Antoine Martel



Transmettre les clés de la Bourgogne viticole



À propos

Une référence

Amateurs, néophytes, passionnés, professionnels, l'École des Vins de Bourgogne vous propose plus qu'un apprentissage : elle vous convie à une expérience inoubliable et tout aussi exceptionnelle que les vins de Bourgogne que vous dégusterez !



Au programme

S'initier

Vous souhaitez apprendre les bases de la dégustation ? Découvrir la diversité et les spécificités des vins de Bourgogne ? L'École des Vins de Bourgogne vous propose de plonger dans l'univers de la Bourgogne viticole grâce à un programme varié d'activités, entre ateliers, balades dans les vignes et cours initiatiques.



À la carte

La Bourgogne sur mesure



L'École des Vins de Bourgogne vous propose des **séjours œnologiques « clé en main »** et des **prestations à la carte.**

Se perfectionner

Poursuivez votre expérience au cœur des vins de Bourgogne grâce à notre sélection de formations approfondies. L'analyse sensorielle et la méthodologie de la dégustation n'auront plus de secret pour vous. De 3 heures à 3 jours, devenez un expert de la dégustation.



Une formation certifiante

🕒 72 heures



Le Certificat Professionnel d'Analyse Sensorielle des Vins de Bourgogne permet d'optimiser les performances des professionnels de la filière vin en leur donnant les moyens d'évaluer les vins sur des caractéristiques objectives en utilisant un vocabulaire et des références communes.

Composons ensemble votre expérience vins de Bourgogne :

Initiation à la dégustation, visite du vignoble, cours privés et coaching, conférences, rencontres avec les producteurs ou encore déjeuner autour des accords mets et vins de Bourgogne.

👥 Groupes ou individuels

🕒 De 1h30 à plusieurs jours

⚙️ Tous niveaux

💬 Plusieurs langues disponibles [Français - Anglais - Allemand - Chinois - Japonais - Espagnol]

📍 À Chablis, Beaune et Mâcon mais aussi partout en Bourgogne, en France et à l'étranger

- 🗣️ Une équipe passionnée à votre écoute
- 🍷 Une large sélection de vins à déguster
- 🗂️ Des formateurs multilingues
- 📍 4 lieux de dégustation en Bourgogne
- 📄 Un programme riche et varié

