



CAVIAR  
DE NEUVIC  
FRANCE



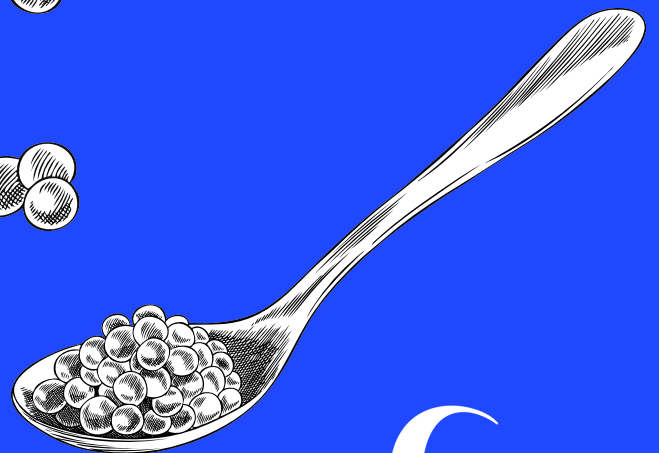
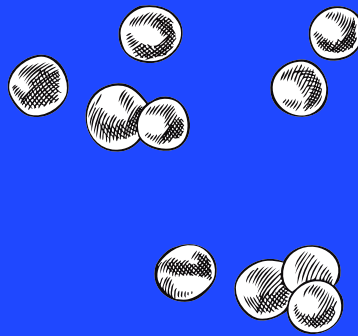
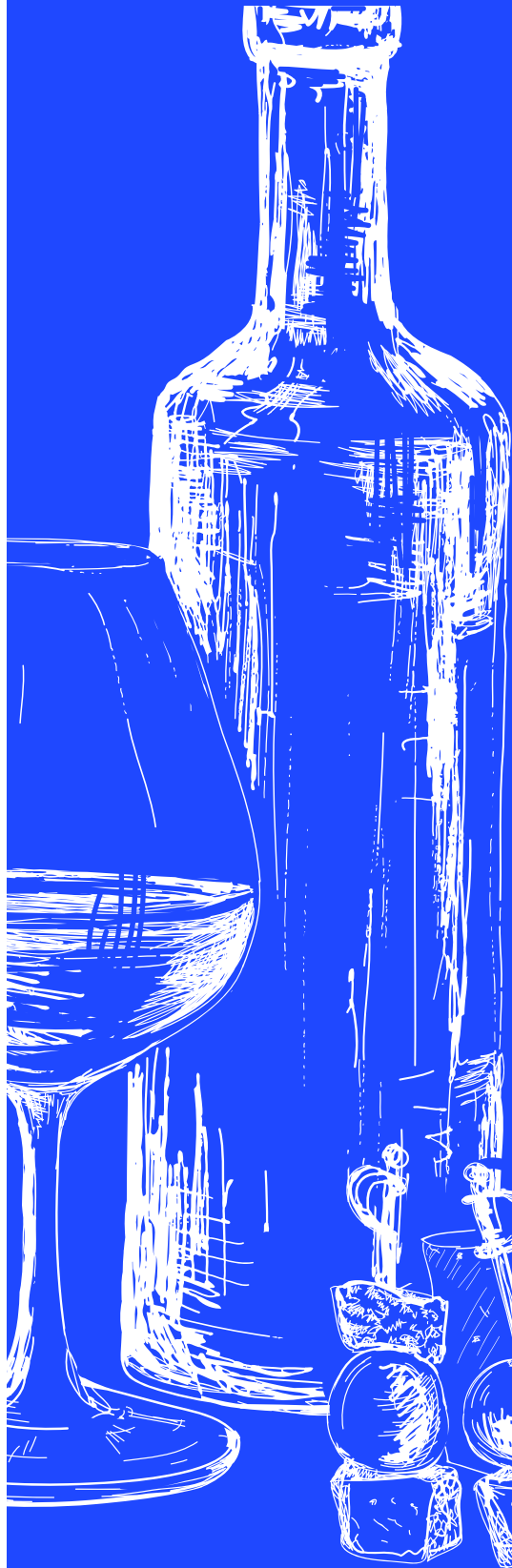
# Atelier Oenologie

ACCORD VINS ET CAVIAR

JEUDI 11 JUIN 2026

À 19H - AU FANAL À NIVERSAC

35€/PERSONNE



Le fanal

Gp  
GRAND  
PÉRIGUEUX  
TOURISME



# Atelier Œnologie

Les ateliers d'œnologie au Fanal se poursuivent avec toujours aux commandes, Mme Isabelle Roberty, œnologue formatrice de **l'école du vin Muscadelle**, qui vous invite à une découverte des sens, à étudier les meilleures alliances possibles entre les variétés de vin et les saveurs douces et raffinées du **CAVIAR**.

L'atelier vous permettra de déguster 4 vins à accorder avec une déclinaison de caviar, issu de l'**élevage du domaine de Neuvic**. Vous serez initié à la dégustation de ce produit d'exception et découvrirez son processus d'élevage.

Laissez-vous surprendre par les saveurs exquises et complexes de ce produit d'excellence et appliquez les précieux conseils primordiaux pour une bonne appréciation.

La soirée se clôturera par un temps d'échange autour de tapas à savourer.

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



**Jeudi 11 Juin 19h**

Durée : 2h environ



**RDV au Fanal, à l'Office de Tourisme du Grand Périgueux**

204 rue Laure Gatet à Niversac



**35 €/ personne, interdit aux moins de 18 ans**

**Réservation en ligne - [www.tourisme-grandperigueux.fr](http://www.tourisme-grandperigueux.fr)**

*Réservation obligatoire, nombre de places limité à 20 participants*

**+33 5 53 53 10 63**

**WWW.TOURISME-GRANDPERIGUEUX.FR**