Les Délices de MADY

Le Fanal

La Fabrik

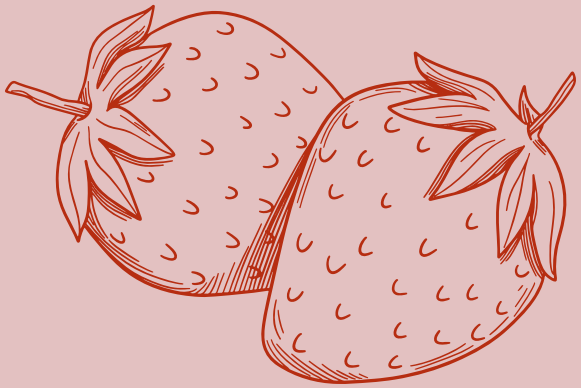
Muscadelle
ÉCOLE DU VIN

Atelier Oenologie

ACCORD VINS ET FRAISES

JEUDI 26 JUIN 2025 À 19H
AU FANAL À NIVERSAC

29€/PERSONNE



GP GRAND PÉRIGUEUX TOURISME

Atelier Oenologie

L'atelier d'œnologie revient au Fanal pour sa 2ème année, avec un nouveau concept. Toujours aux commandes, Mme Isabelle Roberty, œnologue formatrice de l'école du vin Muscadelle, vous invite à une découverte des sens, à étudier les meilleures alliances possibles entre les variétés de vin et les saveurs gustatives des fraises.

L'atelier vous permettra de déguster différents vins à accorder avec plusieurs variétés de fraises, ou produits dérivés à base de fraises, issues du terroir local, Fraise du Périgord IGP.

Plongez dans une dégustation passionnante, où les nuances des vins se marient harmonieusement avec les notes sucrées et parfumées de ce merveilleux petit fruit rouge.

Découvrez comment chaque bouchée dévoile de nouvelles saveurs et sublime l'expérience du vin.

La soirée se clôturera avec le traditionnel temps d'échange autour de tapas à savourer.

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

Jeudi 26 juin à 19h

Durée : 2h environ

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

204 rue Laure Gatet à Niversac

29 €/ personne, interdit aux moins de 18 ans

Réservation en ligne - www.tourisme-grandperigueux.fr

Réservation obligatoire, nombre de places limité à 20 participants

+335 53 53 10 63

WWW.TOURISME-GRANDPERIGUEUX.FR

I.P.N.S. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.