

✓ L'atelier

Nous vous proposons un atelier où l'équipe va réaliser un vin unique «à la manière» du vigneron dans son chai.

- **I Dégustation** : Chaque personne expérimente les arômes des vins présentés et les interprète.
- **II Assemblage** : Des équipes sont formées et chacune réalise la cuvée qu'il juge la plus à même de représenter les valeurs du groupe.
- **III Réalisation** : L'ensemble du groupe vote pour le meilleur cépage, définit le nom et l'étiquette de la cuvée avant la mise en bouteille.



La remise des bouteilles aux équipes marque l'aboutissement de l'atelier. Plus qu'à déguster :)

✓ Enjeux

- La **créativité** pour définir l'assemblage et le nom de la cuvée.
- **L'écoute** et la **construction collective** pour élaborer l'assemblage.
- Le sens de **l'argumentation** pour défendre ses choix.
- La mise en scène des **valeurs de l'équipe** au travers des valeurs du vin.

✓ Détails

Participants : de 10 à 50 personnes.

Durée : 3h00.

Lieux : Salle de restauration, salle de réunion, terrasse extérieure, jardin...

Langues : en français et anglais.

Timing : en fin d'après-midi avant le dîner.

✓ Les Plus

- Une présentation **tout en image**.
- Des vins **biologiques** et **naturels**.
- Un animateur **spécialiste du vin**.
- La **personnalisation complète** du produit.
- Une **bouteille par personne** remise en fin d'atelier.

