

## Notre cours d'oenologie

Uniquement pour des groupes de 12 à 14 personnes.

A la découverte de votre potentiel sensoriel... Découvrez vos capacités de dégustateur. Déguster... une philosophie...

Herman Dedapper (premier maître sommelier de Belgique, troisième sommelier mondial) vous initie à la science du vin.

Le Maître-sommelier Herman Dedapper nous initie à cette science étoffée, complexe et passionnante qu'est la dégustation.

La remise en question de nos préjugés, l'ouverture vers un nouvel esprit de découverte de soi-même nous guident vers une meilleure approche et connaissance du vin.

L'histoire du vin, la vinification à travers les siècles, l'enseignements de la vue et du nez, des exercices et des dégustations à l'aveugle, ainsi que la découverte d'appellations et régions constituent les maillons d'un parcours fantastique.

Programmes et tarifs modulables

---

Contactez-nous et consultez aussi l'institut Roger Lambion (Campus CERIA - Anderlecht) 02 526 73 37.

