

PACKS DÉGUSTATIONS

VAVRO&CO
la cave

Pack	Durée Minimum	Exemple	Tarif pour 25 personnes 1 animateur	Tarif pour 50 personnes 2 animateurs	Tarif pour 75 personnes 3 animateurs
Pack Apéritif *	1h00	Dégustation découverte de 3 à 4 vins sur une thématique choisie. Exemples d'appellations : Saint-Joseph, Sancerre, Pouilly-Fuissé, Menetou-Salon, Mâcon-Fuissé...	500 €HT	900 €HT	1250 €HT
Pack Découverte	2H00	Découverte des terroirs et cépages méconnus : 4 à 6 vins dégustés. Exemples d'appellations : Saint-Pourçain, Coteaux d'Ardèche, Apremont, Pacherenc-du-Vic-Bilh...	700 €HT	1300 €HT	1700 €HT
Pack Match de régions	2H00	Mise en opposition des vins Rhodaniens et des vins Bourguignons : 4 à 6 vins dégustés. Exemples d'appellations : Chassagne-Montrachet, Meursault, Condrieu, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage...	980 €HT	1860 €HT	2540 €HT
Pack Vignerons Mythiques	2H00	Dégustation des vins les plus recherchés : 4 à 6 vins dégustés. Exemples de vigneron : Mugnier, Trapet, Gerin, Georges Vernay, Roumier, Dujac...	1500 €HT	2900 €HT	4100 €HT
Pack Consultez-nous !	2h00	Faites confiance à notre imagination et consultez-nous afin que l'on imagine votre dégustation parfaite !	Sur mesure	Sur mesure	Sur mesure
Jeu des vins mystères	1h30	Dégustation challengeante. A l'aide d'un carnet de bord et de leurs sensations, les participants doivent deviner les vins dégustés à l'aveugle.	Prix d'un pack au choix + 140 €HT	Prix d'un pack au choix + 280 €HT	Prix d'un pack au choix + 420 €HT
Team-Building	2h00	Ateliers autour du goût, de l'odorat, de la dégustation et de la culture générale autour du vin. Grâce à la mise en commun de leurs sensations, les équipes cumuleront des points qui feront d'eux les héros de cette aventure.	De 15 à 48 pers. 65 €HT	De 49 à 80 pers. 58 €HT	De 49 à 88 pers. 58 €HT

* Le tarif du Pack Apéritif est valable pour Lyon - Villeurbanne. En dehors de cette zone, nous consulter pour les frais de déplacement.

PACKS DEGUSTATIONS

VAVRO&CO
la cave

**Le vin est un formidable outil d'échange et de communication.
Il fédère les groupes les plus hétéroclites, amuse les néophytes, captive l'amateur éclairé.**

Nous intervenons dans ce cadre pour créer des liens au sein de l'entreprise à travers différents modules qui permettent d'attiser l'esprit d'équipe, de favoriser et faciliter la socialisation du groupe.

Nos interventions sont basées sur l'émotionnel et les sensations. Chacun est à l'aise de s'exprimer et même si quelques thèmes plus « techniques » sont abordés (vinification, viticulture, dégustation), l'essentiel de l'animation tourne autour de l'histoire des Hommes et des terroirs, de culture générale sur le vin, de jeux et de prises de parole ludiques et acidulées!

LE VIN,
C'EST DU SÉRIEUX ;)





VAVRO&CO
la cave



L'OBJECTIF DE CETTE
ANIMATION EST DE COMPARER
DEUX VINS BLANCS ET
DEUX VINS ROUGES OPPOSÉS
EN STYLE
ET D'ABORDER LES NOTIONS
DE TERROIRS, DE CÉPAGES
AINSI QUE LES DIFFÉRENTES
SIGNATURES DES VIGNERONS.

PACK APERITIF



1h00 minimum

Exemple de dégustation

Vins blancs

Côtes du Vivarais «Cuvée Spéciale» 2015 Domaine Gallety
Petit Chablis 2015 Domaine Garnier

Vins rouges

Crozes-Hermitage «Papillon» 2015 Gilles Robin
Touraine «L'Alliance des générations» 2009 Jean-François Merieau

Les vins sont donnés à titre d'exemple et sont choisis en fonction des disponibilités.



VAVRO&CO
la cave

L'OBJECTIF DE CETTE
ANIMATION EST DE
DÉCOUVRIR DES CÉPAGES
OTOCHTONES ET DES
APPELLATIONS PEU À PEU
OUBLIÉES.
SENSATIONS GARANTIES!

PACK DECOUVERTE

— ◆ —
Les cépages oubliés

2h00 minimum

Exemple de dégustation

Vins blancs

Saint-Pourçain «Tressaille» 2014 Domaine des Bérioles – Cépage Tressaillier
Muscadet Sèvre et Maine «Pierres Blanches» 2014 Domaine Luneau Papin – Cépage Melon de Bourgogne

Vins rouges

Fronton «Folle Noire d'Ambat» 2015 Domaine Le Roc – Cépage Négrette
IGP Côteaux d'Ardèche «Chatus» 2013 Domaine Grangeneuve – Cépage Chatus

Les vins sont donnés à titre d'exemple et sont choisis en fonction des disponibilités.

L'OBJECTIF DE CETTE
ANIMATION EST DE
COMPARER LES
APPELLATIONS
EMBLÉMATIQUES DU
RHÔNE ET DE BOURGOGNE.

PACK MATCH DE REGIONS

Le match Rhône - Bourgogne

2h00 minimum

Exemple de dégustation

Vins blancs

Pouilly-Fuissé «La Croix» 2015 Robert Denogent
Condrieu «Terrasses du Palat» 2015 François Villard

Vins rouges

Crozes-Hermitage «Alberic Bouvet» 2015 Gilles Robin
Maranges 1er cru «Fussières» Domaine Bachelet Monnot
Gevrey-Chambertin «Les Seuvrées» 2013 Sophie Bohrmann
Côte-Rôtie «Colline de Couzon» 2014 Domaine Bonnefond

Les vins sont donnés à titre d'exemple et sont choisis en fonction des disponibilités.

VAVRO&CO
la cave

A TRAVERS CETTE
DÉGUSTATION NOUS
DÉCOUVRIRONS DES VINS
DE VIGNERONS DE RENOM
QUI SONT DEVENUS DES
STARS DU VIGNOBLE
FRANÇAIS.

PACK VIGNERONS MYTHIQUES

2h00 minimum

Exemple de dégustation

Champagne

Champagne «Vieilles Vignes de Cramant» 2007 Domaine Larmandier-Bernier

Vins blancs

Condrieu «Les Chaillées de l'Enfer» 2013 Georges Vernay
Meursault 2014 Henri Boillot

Vins rouges

Côte-Rôtie «Gallet Blanc» 2009 François Villard
Haut-Médoc 1989 Château La Lagune
Chambertin Grand Cru 2005 Domaine Trapet

Les vins sont donnés à titre d'exemple et sont choisis en fonction des disponibilités.

VAVRO&CO
la cave

POUR CETTE ANIMATION
LES VINS SONT SERVIS À
L'AVEUGLE.
LES PARTICIPANTS SONT
MUNIS D'UN CARNET DE BORD
CONTENANT LE DESCRIPTIF
DES VINS AFIN QU'ILS
PUISSENT LES RETROUVER
PAR EUX-MÊMES.



LE JEU DES VINS MYSTERES

Exemple de dégustation

Vins blancs

Auxey-Duresses 2015 Agnès Paquet
Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2015 Domaine Labranche Laffont

Vins rouges

Faugères «Couture» 2013 Domaine de l'Ancienne Mercerie
Saint-Joseph «Les Pierres Sèches» 2014 Yves Cuilleron

Les vins sont donnés à titre d'exemple et sont choisis en fonction des disponibilités.

1h30 minimum

TEAM-BUILDING

La dégustation dont vous êtes le héros

2h00

A TRAVERS CETTE
SUCCESION DE JEUX ET
DE PRISES DE PAROLES
LUDIQUES ET ACIDULÉES,
LES PARTICIPANTS METTRONT
EN COMMUN
LEURS SENSATIONS
ET LEURS CONNAISSANCES
AFIN DE FAIRE GAGNER
LEUR ÉQUIPE.

Challengez vos équipes et faites d'eux les héros de cette aventure

Six ateliers autour du goût, de l'odorat, de la dégustation, de la culture générale autour du vin ...

Une animation imaginée spécialement pour la cohésion d'équipe.

Chaque participant est muni d'un carnet de bord personnalisable par l'entreprise.

Un magnum de champagne est remis à l'équipe gagnante.

