



ATELIERS DU CHAI DES CHARTRONS

VENEZ PROFITER D'UN VOYAGE UNIQUE DANS UN AUTHENTIQUE
CHAI À BARRIQUE ANIMÉ PAR DES PROFESSIONNELS



UN ENSEMBLE DE SOLUTIONS PROFESSIONNELLES
DESTINÉES AUX ENTREPRISES, AUX INSTITUTIONS
ET AUX ASSOCIATIONS, PAR L'ORGANISATION
D'ATELIERS DE DÉGUSTATION, WINE DINNER, SÉMI-
NAIRES, CONFÉRENCES, OU ÉVÉNEMENTS.

NOTRE OBJECTIF : REMPLIR LES VOTRES !

DE 2 À 40 PERSONNES !



CHAI A BARRIQUES - ATELIERS DÉGUSTATION - CAVE À VINS & SPIRITS





INITIATION A LA DEGUSTATION :

Initiez-vous à l'art de la dégustation. Un tour d'horizon pour apprendre les techniques de dégustation, le service, la conservation et mettre les bons mots sur vos sensations de dégustateur.

3 vins : 2 rouges, 1 blanc

A partir de 2 personnes

Durée : 45 mins



L'APPRENTI OENOLOGUE :

Qui n'a jamais rêvé de créer son propre vin ? Mais quelle différence entre un vin de cépage et un vin d'assemblage ? et l'apport de la barrique dans le vin ? Le Vignoble Bordelais est mondialement reconnu pour ses vins fins d'assemblage : plusieurs cépages nobles pour la production d'un même vin. Merlot & Cabernet : deux cépages phares du Bordelais. Mais il en existe d'autres ! Comment les reconnaître ? décrire ? Quelles différences ? et les assembler !

Chacun repartira de l'atelier avec les fruits de cette création magique.

A partir de 4 personnes

Durée : 90 mins

WINE DINNER :

Le Chai des Chartrons vous propose des repas et dîners intimistes & sur-mesures. Un voyage gastronomique & sensoriel dans notre cave à vin. Une table dressée rien que pour vos papilles. Une prestation haut de gamme proposant des accords mets et vins de haute voltige animée par notre oenologue et notre chef

Nous consulter

CHAMPAGNE & BULLES :

Amoureux(ses) des bulles, cette master class est pour vous ! Devenez incollable sur les effervescents. Nos équipes vous raconte tout sur leur élaboration, leur terroir, comment bien ouvrir une bouteille de vin effervescent, comment bien la servir et pour finir, l'art de sa dégustation. Accord de 3 cuvées avec les meilleures productions de caviar.

A partir de 4 personnes

Durée : 90 mins

DEGUSTATION EN PLEINE CONSCIENCE : avec le concours d'une sophrologue

Vous plongerez dans les couleurs, les textures, les parfums, les saveurs, les gestes et même les sons. En affinant les sens & en développant une meilleure perception des vins que l'on goûte, ce concept de dégustation décuple les sensations et le plaisir. Vivez des émotions intenses grâce à l'éveil des 5 sens.

De 8 à 12 personnes

Durée : 120 mins

VENDANGES DU MONDE :

Avis aux gourmets et aux gourmands ! Master class sur les grandes bases des accords mets & vins, mais aussi sur des accords originaux avec des vins originaux. De la France, aux terres australes vivez un voyage olfactif unique accompagné du meilleur de nos produits locaux ! Un excellent moyen d'apprendre tout en se régaland.

4 vins accompagnés des meilleures recettes de notre chef ! (en option)

A partir de 4 personnes

Durée : 90 mins



GRANDS CRUS CLASSÉS :

La Masterclass pour les amateurs des Grands Bordeaux. Voyagez à travers l'excellence des plus grands châteaux : du Médoc de 1855, des Crus classés de Graves, des Grands Crus Classés de Saint-Emilion .. et autres Grands Vins du monde ! Vous y découvrirez des savoir-faire remarquables et les secrets de ces vins d'exception, mais aussi des personnalités hors normes, les astuces d'achat et de conservation.

4 grands vins: 2 rouges, 1 blanc, 1 liqueux

Accompagnés de mets d'exceptions : truffe, caviar et autres mets en provenance des meilleurs artisans locaux !

A partir de 4 personnes

Durée : 90 mins

ROYAL SPIRIT :

Vous souhaitez vous initier à l'univers vaste & complexe des spiritueux ?

Au sein de notre authentique Chai, voyagez dans le monde des Rhums, des Whiskys, des Gins ou liqueurs en tout genre !

Une Masterclass pour découvrir les nouveaux horizons des spiritueux & progresser dans l'art de la dégustation.

Des procédés d'élaboration jusqu'aux accords mets/spiritueux en passant par les techniques d'analyse sensorielle animé par un sommelier professionnel.

A partir de 5 personnes

Durée : 90 mins



BALSAMIQUE THERAPIE :

Immergez-vous dans le monde délicieux et gastronomique du vinaigre balsamique d'ITALIE dans notre showroom dédié à la plus vieille maison de Balsamiques du monde : Gran Balsamico Giuseppe Giusti. Apprenez les secrets de fabrication de ses nectars culinaires et naturels de Modena.

Découvrez cette maison dont les premiers écrits remontent à 1594.

A l'instar des tables du chef, transcendez les mariages parfaits ou improbables entre le Balsamique et les mets bistronomiquement gourmets ou cocktails de saison.

A partir de 6 personnes

Durée : 90 mins





CHAI DES CHARTRONS

CHAI À BARRIQUES AUTHENTIQUE

SITUÉ AU COEUR DU QUARTIER HISTORIQUE DES CHARTRONS & DESSERVI PAR DE NOMBREUX MOYENS DE TRANSPORT, LE CHAI EST AVANT TOUT UN LIEU SINGULIER DONT VOUS POURREZ APPRÉCIER LE CADRE. DANS CET ANCIEN CHAI À BARRIQUES, LAISSEZ VOUS SÉDUIRE PAR SES PIERRES APPARENTES & SES POUTRES, PLUS QUE CENTENAIRES, ACCUEILLANT UN TRÈS GRAND NOMBRE DE BOUTEILLES ORIGINALES & EXTRA-VAGANTES !

LIEU HISTORIQUE DU STOCKAGE DES GRANDS VINS DE BORDEAUX, VOUS TRAVERSerez LES SIÈCLES & PERCEVREZ LE SECRET DES PLUS GRANDS VINS DE L'ÉPOQUE.

POUR TOUTES RÉSERVATIONS
& DEVIS PERSONNALISÉS,
MERCİ DE NOUS CONTACTER
DIRECTEMENT

CHAI DES CHARTRONS
20 RUE MINVIELLE
33000 BORDEAUX
TEL : 05 57 87 71 01
chaideshartrons@laboisseraie.fr

ACCÈS:
BUS 4 & 15 - ARRET PAUL DOUMER
TRAM C - ARRET PAUL DOUMER
TRAM B - ARRET CHARTRONS
PARKING CITÉ MONDIALE

