

UNE RENTREE BASEE SUR LA DECOUVERTE ŒNOLOGIQUE

Entre vieux livres, documentaires, webinaires et capsules vidéo sur les réseaux sociaux, le confinement a été propice à la découverte et au plaisir de l'œnologie. Et si la rentrée était l'occasion de transformer cette découverte en passion ?

Accroître son savoir permet de décupler son plaisir : c'est en se basant sur ce principe que Prodégustation, créateur et animateur de cours et stages d'œnologie depuis plus de 15 ans en France, élabore et améliore au quotidien ses formations. Un large choix de thématiques (cours de dégustation, dîner accords mets et vins, découverte de grands crus...) qui permet de trouver la formule qui correspond à ses attentes et son niveau.

VOG LUDIQUE :

Deux heures de cours pour aborder l'œnologie de façon ludique & accessible : Aperçu **théorique** du thème choisi / **Jeu des arômes** (pour s'entraîner à reconnaître les parfums des vins) / **Dégustation** ludique et commentée de 5 vins sélectionnés en fonction du thème du cours

VOG ACADEMIQUE :

De l'initiation au master en passant par l'étude des vignobles et des cépages. Les cours VOG ACADEMIQUE c'est entre 4 et 8 h de cours pour aborder l'œnologie de façon plus technique. Et pourquoi pas une vue d'ensemble pendant tout un weekend ?

VOG PRESTIGE :

Les grands crus de la Bourgogne ou du Bordelais font rêver votre palais. On choisit une région et c'est le départ pour la découverte des plus beaux nectars de ces vignobles d'exception.

VOG GOURMET :

Au Bistrot de Paris, face au musée du Louvre... Vivez une expérience gastronomique hors du temps en entrant dans ce décor typique des années 1900. Dans une véritable ambiance de bistrot, un jeudi soir par mois, vous pourrez déguster des plats préparés par l'équipe du restaurant, en association avec des vins sélectionnés pour l'occasion.

VOG COCKTAIL :

Adeptes des bars à cocktails ? Et si c'était votre tour de passer derrière le bar pour apprendre à concocter les meilleurs cocktails ? Prodégustation vous propose le temps d'un atelier mixologie d'entrer dans le monde fascinant et festif des spiritueux !

LA METHODE VOG



La méthode VOG® repose sur la mobilisation des trois sens indispensables à la dégustation : la vue, l'odorat et le goût.

Son objectif ? Permettre l'acquisition d'une connaissance complète de la vigne et du vin grâce à une pédagogie ludique basée sur la pratique. Cette méthode s'adresse à tous sans

exception, quel que soit son niveau, et permet de progresser à son rythme. La méthode VOG® a été protégée par Prodégustation au terme d'un processus de développement de 6 ans et après avoir été testée sur plus de 15 000 clients.

A propos :

My VitiBox a été fondée en 2012 par Alban de Belloy, jeune entrepreneur auvergnat, afin de faire découvrir le monde du vin aux néophytes et de dénicher des pépites viticoles pour tous les amateurs. Chaque mois, My VitiBox propose à ses abonnés, tous bons vivants et épicuriens, de découvrir une sélection de vins originaux issus de beaux terroirs et d'apprendre à les déguster grâce à un magazine mensuel ludique et pédagogique.

Fort d'une belle croissance et de dizaines de milliers de clients fidèles et satisfaits, My VitiBox a racheté en 2015 Prodégustation, n°1 des cours d'œnologie dans 30 villes de France, Belgique et Luxembourg. Son objectif : permettre au plus grand nombre d'abonnés de devenir des véritables as de la dégustation, grâce à la fois aux ateliers dégustation de Prodégustation et à la box vin mensuelle My VitiBox.

En 2016, My VitiBox rejoint le giron du Club Français du Vin, spécialiste des vins de terroirs depuis 1973. Ce Club dispose de plus de 20 000 membres en France et en Suisse et bénéficie d'un historique de relations privilégiées avec des vigneron depuis plus de 45 ans. Cela nous permet d'avoir accès aux meilleurs vins aux meilleurs prix, pour le plus grand bénéfice de nos adhérents et des abonnés My VitiBox !