Les Ateliers du Mas Reig

L'expérience oenoludique dans un lieu unique au coeur du vignoble

Mas Reig - Banyuls-sur-Mer (66)

Les classiques

Initiation à la dégustation de vin :

Pour découvrir l'art de la dégustation et exprimer son ressenti face à un verre de vin.

Comment déguster un vin quand on n'y connait rien ? Vin blanc, rouge, effervescent, doux, cet atelier vous permettra de mieux comprendre ce qui se joue dans votre verre. **Idéal pour commencer à rentrer dans le monde fascinant de la dégustation !**

Durée : 1h30
Participants : jusqu'à 19 personnes
Tarif : 25 euros

Initiation aux vins du Roussillon :

Le savoir-faire séculaire du Roussillon à portée de verre.

Découverte des différentes appellations d'une région viticole haute en saveurs ! Dégustation commentée par un sommelier de 7 cuvées emblématiques de la production viticole locale. Vin blanc, rouge, rosé, sec, doux, rancio, **les vignobles des Pyrénées-Orientales n'en finissent pas de nous régaler.**

Durée : 1h30
Participants : jusqu'à 19 personnes
Tarif : 25 euros

Vins de Collioure/Banyuls et fromages

Accords fromages et vins autour des cuvées de Collioure-Banyuls.

Ingrédients phares de la gastronomie française, le vin et le fromage sont souvent mal accordés. Venez découvrir les règles simples pour sublimer leur mariage ! Dégustez les fromages artisanaux et les vins sélectionnés des AOP Collioure et Banyuls pour un moment de gourmandise inoubliable. **Idéal pour préparer les tablées savoureuses de tous vos énènements !**

Durée : 1h30
Participants : jusqu'à 19 personnes
Tarif : 35 euros

Vins de Collioure/Banyuls et chocolats :

Accords vins et chocolats autour des cuvées de Collioure-Banyuls.

Plaisir gourmand, le chocolat peut se sublimer avec un vin idéalement choisi. Découvrez les différentes déclinaisons du cacao et leur expression gustative. **Dégustez les vins secs de Collioure et les vins doux naturels de Banyuls avant de les marier à une sélection de chocolats artisanaux.**
Durée : 1h30
Participants : jusqu'à 19 personnes
Tarif : 35 euros

Les découvertes

Initiation à la dégustation de bière :

A la découverte des mille et une facettes de la bière.

Découvrez les secrets d'une boisson qui a enfin acquis ses lettres de noblesse ! Découvrez son processus de fabrication pour mieux comprendre les différents styles (IPA, Pils, Stout… etc.). Passez ensuite à la dégustation d'une série de bières artisanales qui va vous surprendre par sa variété. Apprenez à placer ces cuvées à table, et **repartez avec le virus de la « zyhtologie » !**

Durée : 2h
Participants : jusqu'à 19 personnes
Tarif : 45 euros

Histoire du vin en dégustation :

Avec Arnaud Heckmann, historien et sommelier.

L'histoire passionnante du vin qui s'écoute mais se déguste aussi ! Un verre à la main, partez sur les chemins surprenants de l'épopée viticole française. Découvrez les vins de nos ancêtres. **Un Atelier unique en Occitanie, qui mêle connaissance historique et plaisir gustatif.**

Durée : 1h30/2h
Participants : jusqu'à 25 personnes
Tarif : 35 euros

Vins bios, biodynamiques, nature :

Tout comprendre à ces nouveaux vins tendance.

Le vin moderne est plein de « nature », de « bio » de « sans sulfites ajoutés » et de « vin orange » … Cet atelier vous propose d'y voir plus clair en explorant chaque catégorie : origines, caractéristiques et particularité. **Comprenez en les dégustant ces nouveaux vins originaux et étonnants.**

Durée : 1h30
Participants: jusqu'à 19 personnes
Tarif : 35 euros

Pépites du Roussillon :

Les meilleures cuvées catalanes pour une session inoubliable.

Depuis quelques décennies, des vignerons iconiques révèlent les grands terroirs du Roussillon. A l'occasion de cet atelier unique, venez découvrir les domaines les plus réputés sur leurs cuvées prestige. **Dégustation commentée par un sommelier, une véritable ode à l'excellence viticole du Roussillon.**

Durée : 1h30
Participants: jusqu'à 19 personnes
Tarif : 59 euros

Les manuels

Cocktails et Vins doux naturels

Créez des cocktails savoureux et originaux grâce à la magie des Vins doux naturels de la côte Vermeille.

Comment faire un bon cocktail ? Cette boisson complexe obéit à des règles précises que vous découvrirez avec votre animateur. Après avoir dégusté les différents ingrédients de base, lancez-vous dans l'élaboration de cocktails « maison ! ». **Faites ensuite déguster votre création aux autres participants et élisez le meilleur cocktail de la session !**

Durée : 2h
Participants : jusqu'à 12 personnes
Tarif : 45 euros

Atelier disponible aussi en mocktail (sans alcool)

Atelier d'assemblage

Devenez œnologue et créez le vin qui vous ressemble !

Dans une salle de dégustation professionnelle, guidés par un expert, apprenez les origines et caractéristiques des différents cépages. Puis, armés de bouteilles, d'éprouvettes et de verres doseurs, pratiquez l'art de l'assemblage. **Goutez, ajustez, cherchez ! Une fois la cuvée idéale enfin composée, créez votre étiquette, mettez votre vin en bouteille et repartez avec !**

Durée : 2h
Participants : jusqu'à 19 personnes
Tarif : 49 euros

Activité idéale en groupe

Tous nos ateliers sont disponibles aussi en anglais

Réservations : lemasreig@cc-acvi.com / 06 45 73 88 07

MAS REIG

Côte Vermeille

Le Mas Reig-Côte Vermeille est un projet porté par la Communauté de communes Albères-Côte Vermeille-Illibéris dans le cadre de sa politique de soutien à la filière vitivinicole locale.

Chemin du Mas Reig - 66650 Banyuls-sur-Mer
06 45 73 88 07 - lemasreig@cc-acvi.com
www.cc-acvi.com