

Événement

Le Château d'Arche lance la 1ère édition de son cycle de conférences

Vins, Sens et Perceptions

5 jeudis consécutifs du 18 novembre au 16 décembre, nous vous invitons à un cycle de conférences qui vous embarquent à la découverte de vos sens.

Venez affûter votre perception sensorielle, au cours d'un voyage œnologique, scientifique et sensible.

Le concept : perturber légèrement vos sens pour mieux les comprendre, des experts et des expériences dans tous les sens.

Tarif : 55€ par personne - Durée : 2h00

Réservation : <https://www.chateau-arche.fr/oenotourisme/1164/>



À chaque soirée ses experts et ses expériences

18 novembre : l'odorat

Apprendre à sentir, c'est apprendre à se souvenir. Si un expert vous l'explique, c'est un parfumeur qui vous le fera ressentir...

Avec *Sophie Tempère* et *Inès Elali* de l'ISW, atelier proposé par « déjà vu »

25 novembre : l'ouïe

De l'expérience sonore à l'expérience gustative. Dégustez en musique...

Avec *Antoine Châron* Fondateur de *Sound to Sight*

2 décembre : la vue

L'étonnant pouvoir des couleurs.

On vous embarque dans une étonnante dégustation et une visite de la propriété, tout ça l'aveugle...

Avec *Jean Gabriel Causse*

Designer et écrivain, spécialiste des couleurs – atelier proposé par le GIHP

9 décembre : le toucher

Comment apprécier la texture d'un vin ? Soyeux, tannique, gras ... « Le Toucher du Vin » pour aider à s'approprier la texture du vin dégusté...

Cyrille TOTA, formateur et pédagogue du toucher en dégustation.

16 décembre : le goût

Quel langage pour notre palais ? Mixologie, vins, et papilles, apprenez à jouer avec les saveurs pour créer vos cocktails.

Avec *Delphine Winstel* de l'ISW atelier proposé par « French Barmen »