



Best sommelier of Switzerland, Italy and Germany

ses Team buildings et événements œnologiques

### *En voyage avec un sommelier !*

#### *Comment ça marche :*

- Apéritif de bienvenue et présentation de l'expérience œnologique.
- Icebreaker avec sensibilisation au goût et dégustation amusante à l'aveugle (en fonction du nombre d'invités)
- Début du voyage viticole avec des récits sur les régions viticoles « visitées », les raisins, les arômes et le goût des vins.
- Service de certains aliments jumelés, si prévu.
- Dégustation à l'aveugle et Quiz avec des prix si vous le souhaitez.
- Happy end

#### FAQ :

##### **Pour combien d'invités pouvez-vous l'organiser ?**

À partir de 6 personnes et plus

##### **Dans quelle langue pouvez-vous le faire ?**

En anglais, français, allemand et italien

##### **Y a-t-il une région viticole que vous promouvez particulièrement ?**

Nous pouvons vous proposer un voyage œnologique et sensoriel sur n'importe quel continent et pays du monde : Suisse, pays du Nouveau Monde et pays de l'Ancien Monde.

##### **Où l'événement doit-il avoir lieu ?**

À Genève et dans le reste de la Suisse. Dans votre bureau, dans notre salle de dégustation ou dans tout autre lieu de votre choix.

Nous apportons tout le matériel pour la dégustation : verres, crachoirs et bien sûr le vin !

##### **Combien de temps pensez-vous qu'un tel événement durera ?**

Entre 1 heure et demie et 3 heures, selon le nombre de personnes et de vins.

##### **Y a-t-il un coût ? Si oui, quel serait-il ?**

Cela dépend du nombre de personnes, du type de vins et de l'endroit où l'événement va se dérouler.



**Pour plus des renseignements, contactez-nous:**

+41 79 573 80 29 [info@fabiomiccoli.ch](mailto:info@fabiomiccoli.ch) [www.fabiomiccoli.com](http://www.fabiomiccoli.com)