

organisez une

Dégustation de vins

dans votre restaurant

avec les bêtes rencontres de Joss



Le Concept

Les Bêtes Rencontres de Joss c'est...

- une entreprise créée il y a 4 ans, autour de l'apéro et de la dégustation /vente de vins à domicile chez les particuliers (+80 réalisées)
- Joss, un passionné de vin depuis plus de 20 ans, proche de plusieurs vignerons, ayant travaillé pendant 10 ans dans le commerce, titulaire d'un certificat des fondamentaux du vin et toujours au service de ses clients
- un professionnel appliqué qui pourra réaliser un **atelier de dégustation sur-mesure**
- une personne attachée au terroir et aux petits producteurs, défenseur de **valeurs humaines et de convivialité**, il saura intéresser vos clients en s'adaptant à leur niveau de connaissances et en leur faisant passer un bon moment

Vous cherchez à **fidéliser** vos clients

Vous souhaitez **valoriser** votre carte des vins

Vous aimez créer des **événements**

ludiques et conviviaux

Vous voulez optimiser votre temps

VOUS organisez une dégustation (selon les modalités à retrouver au dos du document)

NOUS présentons un atelier de dégustation avec un support, des jeux, des outils et la mise en pratique avec les vins que vous aurez choisis



Le vrai +

Joss, expert en dégustation vente de vin et en animation, saura vous **conseiller** sur l'organisation de votre événement !

Tout est possible, n'hésitez pas à me contacter je suis prêt à m' **adapter** à vos envies!

Josselin BAY
07.84.93.74.07
lbrdjoss@gmail.com





La dégustation en détail

- On fixe la date (au cours d'une journée, le soir, la semaine ou le week-end).
- On sélectionne les vins ensemble (15 jours avant minimum), issue de votre carte des vins. Prévoir d'ouvrir 1 bouteille de chaque référence pour 14 personnes maximum.
- Vous fixez le prix et l'accompagnement que vous souhaitez proposer (en associant mets/vins le mieux possible).
- Vous communiquez sur l'événement et prenez les réservations
- Je travaille en amont sur les vins, les domaines, les vignobles, les cépages qui seront dégustés

LE JOUR J

- Vous fournissez les verres de dégustation (INAO de préférence).
- Vous gérez les températures de service des vins, et le service pendant la dégustation (en étiquette cachée)
- Le thème de l'atelier que je vous proposons est :

Comprendre le goût du vin

- Faire un point sur les éléments importants à connaître sur les vins (vignobles français, fabrication du vin, comment déguster du vin),
- apprendre à déguster du vin
- analyser le goût du vin en détail avec la dégustation à l'aveugle
- classer et associer les vins
- prévoir 3 heures minimum (en fonction du nombre de vins et mets dégustés)
- Les clients repartiront avec un document récapitulatif et pourront mieux interpréter les vins et mieux comprendre votre carte des vins.

La prestation de service vous est proposée sous forme d'un forfait global, tout compris (travail de préparation, déplacement, animation de l'atelier, impressions des documents, et bonne humeur garantie!)

Un nouveau projet

Les Bêles Rencontres de Joss lance un nouveau projet de...

Visite des vignobles prestigieux de Côte Rôtie en minibus 9 places

- Vos 6 à 8 clients ont RDV le matin dans votre restaurant pour boire le café
- Joss les récupère pour leur faire passer une journée exceptionnelle et complète avec :
 - 1/ visite dans les vignes le matin sur Ampuis, village exceptionnel de l'appellation Côte Rotie
 - 2/ atelier dégustation des vins des appellations St Joseph, Condrieu et Côte Rotie accompagné d'un apéritif dinatoire salé/sucré complet
 - 3/ visite d'une cave l'après-midi chez un vigneron du secteur
- Retour au restaurant où les clients pourront prolonger leur journée chez vous



Le vrai +

Un contrat de **partenariat** pourra être prévu ensemble afin que vous touchiez une commission sur la sortie organisée, en fonction du nombre de personnes que vous nous aurez confiées !

Réservez vite et demandez

un devis personnalisé !

lbrdjoss.weebly.com