

Vous êtes abonné(e) à la newsletter du Blog du  
Sommelier

[View this email in your  
browser](#)

emmanuel delmas  
Le vin accessible à tous



[Accueil](#) [Accords mets/vins](#) [Cours oenologie](#) [Foire aux vins](#) [BOUTIQUE](#) [Vignerons](#) [Newsletter](#) [Tests Produits](#) [Contact](#)

## Côté Blog



### Quels vins boire avec une blanquette de veau ?

Plat emblématique de nos campagnes, un des préférés des français, je me suis aperçu récemment que je ne l'avais pas traité!

Erreur réparée avec cet article complet...alors, rouge ou blanc?

[Vite, je lis !](#)



### Ma visite chez Emmanuel Rouget, à Flagey Echezeaus

Emmanuel Rouget fait partie de cette caste de vignerons hors normes, rares dont les vins sont immenses mais introuvables, ou si rares. Comptez de cette visite fantastique en présence de Jacky Rigaux...

[Je vais lire!](#)

## La Boutique



### Les mets & les vins (20 pages): 4,90€

**Sommaire:** - Edito - Pourquoi ce projet ? - Mets & vins: les règles - Mets & vins: Les mets réfractaires - Des accords étonnants et réussis - La Boutique du Blog - Le diction et ce que j'en pense.

[Je me l'offre](#)



### Fiches de dégustation (2 pages): 0,99€

Pour vins blancs et vins rouges que j'utilise pour mes cours, et dégustations.

[Voir le catalogue](#)

## Côté Pro



### Mon nouveau magazine pédagogique en PDF

Ce premier opus fera partie d'une collection de magazines pédagogiques. Portant sur les bases des accords mets & vins, 20 pages pour celui-ci, contenu inédit, partez à sa découverte!

[Lire cet article](#)



Partager



Envoyer à un ami



Partager

### Quelques mots...



### Le Blog du Sommelier

Après la sortie de mon magazine [pédagogique](#) téléchargeable en PDF, de 20 pages portant sur les règles des accords mets & vins avec un contenu inédit, des exemples d'accords mets & vins expérimentés et réussis, un nouveau numéro est en cours de réalisation. Je tenais déjà à vous remercier pour votre confiance, ce premier opus a rencontré son public, merci également pour vos compliments, et vos retours très positifs.

Sans doute autour de 30 pages, l'opus suivant traitera des accords de fêtes. Articles inédits, sous la forme de questions et réponses afin de gagner encore davantage en terme de pédagogie. Bientôt en ligne!

Sinon j'en profite pour vous proposer une nouvelle belle occasion de nous rencontrer, lors d'une soirée dégustation à la **Cave d'à Côté** à Issy (92) le 5 Décembre de 20h à 22h autour des vins de fête avec mets de fête. 5 à 6 vins, au tarif de 65€/pers, pour cette occasion exceptionnelle. Nous limitons à 14 personnes. Vous souhaitez [réserver](#)? Il reste encore 4 places, faites vite!

La [Boutique du Blog](#) s'enrichit toujours, à son

### Dégustations, mets & vins, cours de dégustation



J'anime très régulièrement des dégustations interactives pour entreprises, grandes écoles ou clients particuliers, des dîners mets & vins, ou des ateliers vins & fromages... N'hésitez pas à me contacter.

[Mail](#)

06 84 99 42 67

[Site pro](#)



### Formations pour les restaurants

Je propose des formations à destination des restaurants. Mieux vendre le vin, constituer sa carte des vins, bien parler du vin, initiation à la dégustation, accorder les mets et les vins...et du sur-mesure selon vos besoins.

[Mail](#)

06 84 99 42 67

[Site pro](#)

### Mes Dégustations mensuelles à Issy (92)



Chaque mois avec la **Cave d'à Côté** à Issy (92), j'anime une dégustation de 5 vins avec de bons produits à manger.

15 personnes, une grande tablée, un thème de 20h à 22h. La prochaine, Mardi 5 Décembre.

65€/pers. Vins et mets

rythme et va voir arriver d'autres opus de mon nouveau magazine qui rejoindra les 6 magazines déjà édités, et mes fiches de dégustation. Venez donc y faire un petit tour de temps à autre...

de fête, 5 vins. Il reste 3 places. Laissez-vous surprendre!

[Je réserve](#)

A bientôt, mes ami(e)s, et restons toujours optimistes, et si une petite fatigue se fait sentir, un joli vin travaillé par un vigneron amoureux de sa terre saura vous requinquer.

— Emmanuel Delmas

## Mon livre



**"VINS-Leçons de dégustation"** Editions de la Martinière, 240 pages

17,90€ ([Je l'achète!](#))

Eclairage sur mon livre de dégustation, comment mieux percevoir le vin, l'appréhender, et avancer.

Suivez moi



*Copyright © Le Blog du Sommelier, All rights reserved.*

**Our mailing address is: [newsletter@sommelier-vins.com](mailto:newsletter@sommelier-vins.com)**

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)