



COHAESIO

ANIMATION COCKTAIL

1001 Vins

Offrez à vos invités une expérience sensorielle unique : jusqu'à 30 crus soigneusement sélectionnés, présentés par nos sommeliers experts.



PARTICIPANTS
Illimité



DURÉE
2h00 à 4h00



LIEU
Partout en France



FORMAT
Cocktail / Réception



ENCADREMENT
Sommeliers experts

LE CONCEPT

Un voyage œnologique *au cœur de votre cocktail*

1001 Vins est une **animation dégustation haut de gamme** pensée pour s'intégrer naturellement au cœur de vos cocktails et réceptions d'entreprise. Nos buffets de dégustation, animés par des **sommeliers passionnés et certifiés**, offrent une expérience immersive et interactive où chaque convive explore librement jusqu'à **30 références soigneusement sélectionnées**.

L'animation se déploie sous forme de **pôles de dégustation thématiques** — véritables îlots de découverte où les invités circulent à leur rythme, guidés par la curiosité et les conseils de nos experts. Chaque vin est accompagné d'une fiche de dégustation didactique et de commentaires personnalisés du sommelier.

Bien plus qu'une simple dégustation, 1001 Vins transforme votre cocktail en un **moment d'échange et de partage** où les bouteilles d'exception se dévoilent et se racontent. L'espace de dégustation devient un lieu de rencontre, de conversation et de découverte collective.



Vins de Bordeaux

Parcours à travers les grandes appellations bordelaises — Saint-Émilion, Pauillac, Margaux, Pessac-Léognan, Sauternes. Rouges, blancs, rosés et effervescents.



Vins du Monde

Tour du monde des vignobles : Italie, Espagne, Argentine, Chili, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande... Richesse des terroirs internationaux.



Grands Crus & Prestige

Sélection premium de crus classés et vins d'exception. Une expérience rare et mémorable pour vos événements les plus prestigieux.



Vins & Terroirs de France

Exploration des grandes régions viticoles françaises — Bourgogne, Vallée du Rhône, Loire, Alsace, Champagne, Provence...



Vins & Fromages / Accords mets-vins

Expérience sensorielle croisée : chaque vin est associé à un fromage, un chocolat ou un met sélectionné par nos experts.



Vins Bio & Nature

Sélection 100 % biologique, biodynamique ou nature. Découverte des nouvelles tendances viticoles et rencontre avec des vignerons engagés.

LE DÉROULÉ

Une animation en 5 temps

1

TEMPS 1

Installation des pôles de dégustation

Notre équipe installe les **buffets de dégustation thématiques** sur votre lieu de réception. Chaque pôle est dressé avec élégance : verrerie professionnelle, fiches descriptives, crachoirs, et mise en scène soignée. Les bouteilles sont préparées à température optimale.

2

TEMPS 2

Accueil et immersion

Dès l'ouverture du cocktail, nos sommeliers accueillent les invités et les guident vers les différents pôles. Chaque convive reçoit un **livret de dégustation** ou un passeport œnologique pour noter ses impressions et ses coups de cœur.

3

TEMPS 3

Dégustation libre et commentée

Les invités circulent librement entre les pôles, dégustent selon leurs envies et échangent avec nos sommeliers. **Pas de contrainte de temps ni de parcours imposé** — chacun explore à son rythme. Les sommeliers partagent anecdotes, histoires de terroir et conseils de dégustation.

4

TEMPS 4

Animations interactives

En option : **quiz œnologique en direct**, dégustation à l'aveugle, karaoké des arômes, challenge des régions... Des animations ponctuelles rythment la soirée et créent des moments de partage collectif.

5

TEMPS 5

Conclusion et coups de cœur

En fin d'animation, le sommelier principal partage ses **coups de cœur de la soirée**, les tendances observées et quelques surprises. Un moment de synthèse convivial qui clôture l'expérience en beauté.

L'EXPÉRIENCE APORTE

Ce que vos invités retiennent



Découverte sensorielle



Échange & partage



Convivialité & networking



Culture œnologique



Ouverture sur le monde



Moment mémorable

LES ATOUTS

Ce qui fait la différence



Nombre de participants illimité

Format cocktail ouvert : les invités circulent librement, sans contrainte de groupe ni de place. De 30 à 2 000 personnes.



6 thématiques au choix

Bordeaux, Monde, Prestige, Terroirs de France, Accords mets-vins, Bio & Nature — adaptable à chaque événement.



Sommeliers certifiés

Encadrement par des professionnels de l'œnologie, passionnés et pédagogues. Ils donnent vie aux vins et racontent chaque terroir.



S'intègre dans votre cocktail

Pas de temps dédié à bloquer — l'animation vit en parallèle de votre réception. Les invités vont et viennent naturellement.



Adaptable à tout lieu

Hôtels, châteaux, salles de réception, rooftops, jardins... L'animation s'installe partout et s'adapte à l'espace disponible.



Prestation clé en main

Sélection des vins, matériel de dégustation, mise en scène, animation, fiches dégustation et logistique : tout est inclus.

QUESTIONS FRÉQUENTES

Vos questions

Combien de vins sont proposés à la dégustation ?

Jusqu'à 30 références soigneusement sélectionnées par nos sommeliers. Le nombre exact est adapté en fonction du format, de la durée et du nombre d'invités.

Faut-il être connaisseur pour apprécier l'animation ?

Pas du tout. L'animation est pensée pour tous les niveaux, du néophyte au connaisseur. Nos sommeliers s'adaptent à chaque profil et rendent l'expérience accessible et agréable pour tous.

Peut-on combiner plusieurs thématiques ?

Oui. Vous pouvez mixer les formats : un pôle Vins de Bordeaux, un pôle Vins du Monde et un pôle Accords mets-vins, par exemple. La composition est entièrement sur-mesure.

L'animation est-elle adaptée au format cocktail ?

C'est son format natif. 1001 Vins est conçue pour vivre en parallèle de votre cocktail — les invités circulent librement, reviennent quand ils le souhaitent, sans contrainte de temps.

Combien de sommeliers pour mon événement ?

Nous prévoyons 1 sommelier par pôle de dégustation, soit en moyenne 1 pour 50 à 80 invités. Pour les grands événements, l'équipe est renforcée en conséquence.

Peut-on proposer une option sans alcool ?

Oui. Un pôle jus de raisin, mocktails ou produits gourmands peut être intégré pour les invités ne consommant pas d'alcool, dans le même esprit de découverte sensorielle.

L'animation est-elle clé en main ?

Oui. Sélection des vins, achat, transport, matériel de dégustation (verrerie, crachoirs, fiches), installation, animation par les sommeliers et rangement : tout est pris en charge.

Peut-on organiser l'animation en extérieur ?

Oui, sous réserve de conditions météo favorables. Jardins, terrasses et cours intérieures sont des cadres particulièrement appréciés pour une dégustation en plein air.

EN IMAGES

3 photos



Photos de l'activité 1001 Vins — COHAESIO