

# OENANIM



«Fille de viticulteurs, j'ai toujours été passionnée par le vin. J'ai pourtant commencé ma carrière professionnelle dans le secteur de la finance et de l'expertise comptable. Ma passion viscérale pour le vin m'a rapidement amenée à me reconverter. Après des études en œnologie, j'ai travaillé en tant que consultante auprès de vignerons prônant des valeurs de terroir.

Dès lors, la conception de cours d'œnologie en propriété viticole alliant une rencontre vigneronne et une approche technique de la dégustation m'est apparue comme une évidence : ainsi est né Oenanim. L'activité œnotouristique s'est aujourd'hui centralisée au château Pas de l'Âne à Saint-Émilion avec la possibilité d'y réaliser aussi bien des visites de la propriété, cours d'œnologie ou une découverte plus ludique avec un escape game suivi d'une initiation à l'œnologie.

Décomplexer, rendre accessible à tous la dégustation, s'amuser et inviter à un voyage sensoriel grâce à des dégustations, sont les valeurs phares d'Oenanim. L'accent porté sur l'humour, l'approche sensorielle et ludique nous a amené naturellement à développer des activités de groupe, incentive et team building. Que ce soit à travers des ateliers œnologiques classiques, ludiques et conviviaux ou des activités plus inventives, originales et créatives, nous serons heureux de vous faire passer un moment de partage et de convivialité avec notre équipe d'animateurs dynamiques et passionnés.»

*Melissa Bodereau*

Fondatrice d'Oenanim

## CONTACT

Possibilité d'animations à domicile ou sur un lieu de votre choix.

*Nous contacter*

Tél : 06 75 55 61 64 / 06 31 82 43 66

Mail : [contact@oenanim.fr](mailto:contact@oenanim.fr)

*Où nous écrire ?*

**Oenanim (siège)**

7 chemin du Goubert  
33450 Saint-Loubès

**Château Pas de l'Âne**

Le Cros  
33330 Saint-Émilion

[www.oenanim.fr](http://www.oenanim.fr)

Suivez toute l'actualité d'Oenanim



Challenge  
*Escape Game*  
Atelier &  
*Oenologique*

**Escapewine**

Particuliers - Groupes - Séminaires

## PARTICULIERS

CHÂTEAU PAS DE L'ÂNE  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

### VISITE DÉGUSTATION SENSORIELLE

Durée: 1h - Prix: 6€/pers

### INITIATION À L'ŒNOLOGIE

Durée: 1h30

Accords vins  
& chocolats

Accords vins & macarons  
sucrés et salés

Prix: 15€/pers

Prix: 19€/pers

### COURS D'ŒNOLOGIE DÉGUSTATION 5 VINS & CHOCOLATS

Durée 4h - Prix : 59€/pers



### JEU DE PISTE DES ŒNODÉTECTIVES

Découverte de façon ludique du travail de la vigne et du vin à travers des énigmes suivie d'une dégustation.

Durée: 1h - Prix: 5€/pers

### L'ESCAPEWINE®

Escape game et initiation à l'œnologie

Durée: 2h - Prix: 30€/pers (2 pers), 27€/pers (3 à 4 pers),  
25€/pers (5 à 6 pers)

### L'ESCAPEWINE® JUNIOR

Escape game junior et dégustations

Durée: 1h15 - Prix: 12€/pers, 40€/4pers  
(en famille dès 7 ans)

## ACTIVITÉS TEAM BUILDING

### ACTIVITÉ DE GROUPE

(sur votre lieu d'événement) Prix : sur devis

## EscapeWine

Escape Game & jeux œnologiques



Répartis en équipes, fouillez, manipulez, utilisez vos 5 sens pour déjouer les énigmes sensorielles pour trouver le code qui libérera le trésor œnologique. Relevez les challenges dégustation associés pour être la première équipe à tenter d'ouvrir le coffre !

### OLYMPIADES ŒNOSENSORIELLES



Ressentez, goûtez, jouez, gagnez! Découvrez les différentes facettes du vin et de la dégustation en vous challengeant autour d'activités œnologiques et sensorielles: « œnofragrance : les arômes du vin », les « pots-de-vin : objets de la vigne et du service du vin », « dégustations à l'aveugle », « vocabulaire du vin »...

### MON VIN PLUS QUE PARFAIT

En équipe, créez le vin idéal à l'image de votre entreprise: assemblage, étiquette, argumentaire commercial et défendez-le auprès des autres équipes concurrentes qui seront aussi vos juges.



## ATELIERS & ANIMATIONS REPAS

### ACTIVITÉ DE GROUPE

(sur votre lieu d'événement) Prix : sur devis

### ATELIERS ŒNODATING®

(Avant repas)



Ateliers œnologiques au choix pour découvrir le vin à travers des dégustations conviviales (Initiation à l'œnologie des vins de Bordeaux, les crus classés, vins et chocolats...)

### CHALLENGE DINATOIRE ŒNODATING®

(Repas assis)

Le challenge dinatoire consiste en un challenge entre les tables en 3 temps (admirez sa robe, enivrez-vous de son parfum, ressentez son corps...)



entre chaque service, ponctués chacun de saynètes humoristiques autour de la technique de dégustation et de commentaires des vins dégustés théâtralisés.

## MAIS AUSSI...

Cocktail œnosensoriel ou EscapeWine® : les animations olympiades œnosensorielles et l'EscapeWine® sont ici adaptées en formule cocktail avec des tables de jeux en challenge individuel pour « cocktail œnosensoriel » et en équipe pour l'EscapeWine®.