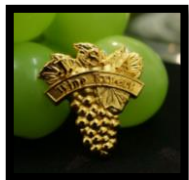


ソムリエ・ワインエキスパート 二次試験対策講座



「二次試験対策って何から始めればいいのか？」という方の為に、
序盤で受講しておきたい講座のご案内です。試験を知り、基礎をおさえましょう！

①試験を知ること

レコール・デュ・ヴァンは、長年蓄積された情報から傾向を把握しカリキュラムを組んでいます。
そして受験のプロフェッショナルである熟練講師陣が、試験に打ち勝つノウハウを伝授します！

②正しい知識を身に付けること

テイスティングはただやみくもに回数を重ねても上達しません。
正しい解説・指導で知識を身に付ける必要があります。
スクールで、テイスティングに必要な「軸」を構築しましょう！



渋谷校・新宿校で開催

本チラシ掲載の講座は全て各回ワイン6種 120分 6,600円(税込)です。

パターン別の講座はパターンごとにアイテムが異なります。

【基本・テイスティングコメントの導き方】

はじめての方は、まずはこれ！コメントの選び方の基本を習得しましょう。
赤ワイン・白ワイン各回6種ずつテイスティングできます。

白ワインはこちら→



赤ワインはこちら→



【受験生必須！基本品種徹底攻略】

試験の鉄則は「取れるものをきちんと取る！」
合格に必須の基本品種をここでマスターしましょう。（ワインは各回6種）

白ワインはこちら→



赤ワインはこちら→



【ブラインドテイスティング特訓 パターン①～③】

赤ワイン・白ワインの苦手を徹底的にテイスティングし、弱点克服できる講座！

白→



赤→



Twitter、Instagram、Facebookでも日々情報を更新中です是非ご覧ください。

Twitter: @Lecole_du_vin / Instagram: @lecoleduvin_official /

Facebook: ワインスクール レコール・デュ・ヴァン掲示板

ワインとソムリエの学校
L'école du Vin

