

# DÉGUSTATION COMMERCIALE DU CHAMPAGNE

- **POINTS CLÉS**

- Valoriser un terroir original et un savoir-faire historique
- Apprendre à déguster et à transmettre l'art de la dégustation d'un Champagne
- Travaux pratiques : construire un argumentaire commercial sur un champagne (dégustation de différents Champagne)

*Ce stage peut être transposé à d'autres vins : n'hésitez pas à nous contacter.*

- **PUBLIC**

- Viticulteurs, négociants, commerciaux, cavistes...

- **PRÉ-REQUIS**

- Aucune exigence spécifique

- **MÉTHODE PÉDAGOGIQUE**

- Théorie et applications pratiques. Remise d'un dossier complet sur le cours

- **DURÉE**

- ½ journée (3h30)

- **VALIDATION** : Attestation de suivi

- **TARIF PAR PARTICIPANT**

- Session en inter-entreprises\* à Reims : 129 € HT par participant, dégustations comprises (pouvant être pris en charge dans le cadre du DIF). Nous consulter pour connaître les prochaines sessions ou pour une formation en intra-entreprise.

\*Sous réserve d'un nombre suffisant de participants (minimum 4 participants)

[www.lessecretsduvin.net](http://www.lessecretsduvin.net)

Inscription et renseignements au 06 50 38 93 69 ou [lessecretsduvin@wanadoo.fr](mailto:lessecretsduvin@wanadoo.fr)

Organisme de formation enregistré sous le n°21510127451 auprès du préfet de région Champagne Ardenne

