

LA DÉGUSTATION DES VINS EFFERVESCENTS

● **POINTS CLÉS**

- Notions d'œnologie (terroirs, cépages, vinification, élevage et vieillissement des vins effervescents)
- Règle de service des vins effervescents
- Méthodologie de la dégustation des vins effervescents
- Travaux pratiques : travail sur la mémoire olfactive, dégustation de 6 vins effervescents, rédaction d'un commentaire de dégustation

● **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

Inscription et renseignements au 06 50 38 93 69 ou lessecretsduvin@wanadoo.fr

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

