

# LA DISTILLATION

- **POINTS CLÉS**

- Histoire et économie des alcools
- Géologie, pédologie et climatologie des principaux vignobles producteurs
- Viticulture des principaux vignobles
- Oenologie (cépages, appellations, vinification, élevage et vieillissement des vins, technique de distillation, élevage des alcools)
- Travaux pratiques et dégustation de différents spiritueux

- **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**

- Option Découverte : ½ journée (3h30)
- Option Perfectionnement : 1 journée (7h)

- **VALIDATION** : Attestation de suivi

- **TARIF PAR PARTICIPANT**

- Session en inter-entreprises\* à Reims, par participant : 129 € HT/ ½ journée et 199 €HT/journée, 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

