

LA VINIFICATION DU CHAMPAGNE

- **POINTS CLÉS**

- Terroir,
- cépages,
- Méthode Champenoise : vinification, élevage et vieillissement des champagnes
- Travaux pratiques : travail sur la mémoire olfactive et les saveurs du Champagne, dégustation de 3 champagnes

- **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

