

ANALYSE SENSORIELLE : SAVEURS ET AROMES DU VIN

● **POINTS CLÉS**

- Reconnaissance des saveurs de base : acide, amer, sucré, salé
- Mise en évidence de votre seuil de perception des saveurs de base
- Interaction des saveurs entre elles
- Reconnaissance des arômes des cépages et des 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 : 119 € HT par participant (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