

OENOLOGIE

Initiation Vigne et Vin

CONTACT

04 99 43 00 60

formation.cdvolutif@gmail.com

www.cdformation.com

* STAGES Inter-Entreprises

Budget :

Durée :

Variable selon le niveau initial

* Dates et Lieux

Centre d'Agde

A définir

Centre de Béziers

A définir

Entrée/sortie permanente

* Modalités

En présentiel/individuel

En présentiel/collectif

En distanciel /synchrone

En distanciel/asynchrone

* OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître le Raisin, son rôle
- Connaître les principaux cépages
- Connaître les régions viticoles Françaises
- Comprendre le travail de la vigne
- Comprendre les vinifications et leurs spécificités
- Appliquer les méthodes de dégustation
- Identifier l'arôme principal d'un vin

* PROGRAMME

La Vigne

- Le travail de la vigne sur 1 cycle
- La composition du raisin, rôle chimique
- Identification de plusieurs cépages, leurs spécificités, leur utilisation
- Les régions viticoles FRANCAISES, Les vins produits dans chacune d'entre elles

II Le Vin

- 4 Types de vinification : Rosé, blanc, rouge, méthode Champenoise

III Dégustation

- Dégustation au domaine de 3 vins différents : Méthodes de dégustation
- Analyse, ressentis, descriptifs
- Emploi du vocabulaire spécifique à la dégustation
- Comparaison avec la fiche de l'œnologue

IV Conclusion

- Tour de table . Ressentis, impressions, difficultés rencontrées..
- Questions / réponses apportées par le groupe
- Remise de documents

PUBLIC

Particuliers
Professionnels de la
Restauration

NIVEAU REQUIS

Aucun

METHODE PEDAGOGIQUE

Pédagogie active et
participative
Alternance d'apports
théoriques et pratiques

CD Formation

166 rue Maurice Béjart - Parc Club de la Devèze - 34500 Béziers - 09.52.47.61.56

3 Impasse de Cordoue - Puits de So - 34300 Agde - 04.99.43.00.60

Déclaration d'activité sous le n° 91 34 07452 34 | Siret n° 521 087 312 00026