

## CONTACT

04 99 43 00 60

[formation.cdvolutif@gmail.com](mailto:formation.cdvolutif@gmail.com)

[www.cdformation.com](http://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

## \* OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Familiarisation avec la viticulture et la structure de vinification
- Connaître les différentes étapes d'évolution de la vigne, les étapes de vinification jusqu'à la commercialisation ainsi que le matériel utilisé.

## \* PROGRAMME

### I. La Vigne:

- Le raisin
- Les phases de maturation de la vigne
- Les différentes tailles de la vigne
- Les vendanges

### II. Les vinifications :

- Traitement mécanique de la vendange
- Le sulfitage
- Le levurage
- La vinification des rouges des blancs et rosés
- Les autres vinifications
- L'outillage et le matériel

### III. L'élevage et la mise en bouteille :

- Les différents contenants
- La conservation des vins

### IV. Dégustation des vins du domaines

- Analyse sensorielle des différentes cuvées

## PUBLIC

Tout public

## NIVEAU REQUIS

Sommellerie et  
œnologie–Niveau 2

## 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