



DATES	Samedi 15 Octobre 2016	<b>COUT TTC</b> <b>196 Euros</b> <b>350 Euros / couple</b>  <b>Déjeuner pris en commun inclus</b>
	Samedi 18 Mars 2017	
	Samedi 13 Mai 2017	
	Samedi 17 Juin 2017	

## SAMEDI ESCALE VIN

**Objectif du stage : Découvrir et apprécier la diversité et la variété des vins français..**

### PROGRAMME

**Introduction :** Situation de la production du vin en France et dans le monde.

#### **1 - Présentation du vignoble et des vins de France**

- Carte des principaux vignobles
- Différentes zones climatiques pour la culture de la vigne
- L'environnement géographique des vignobles
- Les cépages adaptés aux différentes régions
- Diversité des types vins produits et leur hiérarchie

#### **2 - Ce qui fait la qualité du vin**

- Le(s) cépage(s) - notion de vin mono ou pluricépages-
- Le sol,
- Le climat
- Le travail de l'homme

#### **3 - Déguster le vin pour apprécier ses qualités**

- Approche des phases de la dégustation et du vocabulaire



*Application à la DEGUSTATION DE VINS BLANCS de différentes régions*

#### **4 - L'élaboration des vins,**

- La fermentation alcoolique. L'action des levures et les différentes transformation physico chimiques des vins blancs, rouges et rosés.



*DEGUSTATION DE ROSES et ROUGES de différentes régions. Mise en évidence de la diversité de leurs caractères*