

Apprenez les techniques d'élaboration des vins moelleux, liquoreux  
et des vins doux naturels pour élaborer des vins sucrés.

### Durée

0.5 jour  
(0.5h)

### Date(s)

22 mai  
2025

### Lieu(x)

Suze-la-Rousse

### Tarif

123.75 € HT  
148.50 € TTC

### Public visé :

- Professionnels de la production viticole (oenologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers)
- Professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire
- Experts
- Personnes en reconversion professionnelle



### Objectif(s) pédagogique(s) :

Connaître les principes fondamentaux de l'élaboration des vins doux, moelleux, liquoreux et vins doux naturels (VDN), en intégrant les méthodes spécifiques de vinification, de surmaturation et de concentration des sucres du raisin

### Programme

Nous consulter.

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporama – Dégustation

### Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 25 personnes

### Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 45 ans de travail d'enseignement et de jury.

### Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

**Sebastian Nickel**

Formateur

### **Modalités pratiques :**

#### **Lieu des cours :**

Université du Vin à Suze-la-Rousse

#### **Accessibilité :**

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

[celine.thomas@universite-du-vin.com](mailto:celine.thomas@universite-du-vin.com)

### **À l'issue de la formation**

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

#### **Délai d'accès :**

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.