

## Durée

2 jours  
(14h )

## Date(s)

25 et 26 novembre  
2026

## Lieu(x)

Suze-la-Rousse

## Tarif

610 €

## Public visé :

- Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire
- Experts
- Personnes en reconversion professionnelle

## Objectif(s) pédagogique(s) :

Valoriser la diversité et les typicités des vins de Bordeaux à travers une connaissance approfondie de ses différents vignobles

Identifier les caractéristiques des vins liquoreux et caractériser leur style, leur origine géographique et leurs spécificités sensorielles.



## Programme :

Quelques jours avant le début de la formation, des supports vous seront transmis :

- Cahier de l'Université du Vin
- Carte des appellations

Il est essentiel d'assimiler ces informations avant le début du cours.

Description du terroir : influence des climats et des sols sur la typicité des vins des différentes zones de production, variété des cépages.

Dégustations commentées tout au long de la formation.

1. Les productions d'appellations régionales : Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye, Côtes des Francs et Côtes du Castillon
2. Les vins du Libournais
3. Les vins de la région des Graves
4. Les vins blancs liquoreux

## 5. Les vins du Médoc

## 6. Les crus classés en bordelais

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporama – Travaux pratiques  
et dégustations – Plateforme e-  
learning

### 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.

**Marie-José RICHAUD**

### Modalités pratiques :

#### Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse / Carré du Palais – École des vins à Avignon

#### 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)

### Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation écrite des acquisitions est réalisée en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

#### 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.

#### NOMBRE DE STAGIAIRES \*

17 stagiaires

*Année 2023-2024*

#### TAUX DE SATISFACTION \*

98

*95 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes  
"Vignobles de France et du Monde"*