

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

24 avril 2025

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

247.50 € HT
297 € TTC

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 effervescents et du Champagne en particulier en couplant une approche à la fois techniques et terroirs



Programme :

10 jours avant le début de la formation, les supports suivants vous seront transmis :

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

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

Les critères géographiques, techniques et historiques influant sur la qualité du vin.

Deux séances de dégustation illustreront les exposés théoriques de ce programme, différents champagnes mono-cépages et assemblage, millésime, différentes zones.

1. Le vignoble
2. La vendange
3. Les soins aux moûts
4. La mise en fermentation
5. Les fermentations alcoolique et malolactique des vins tranquilles
6. Préparation des assemblages

7. Le tirage

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.

Franck Imbert

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

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 *

100

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