

Formule Initiation à la dégustation des vins de France

Formules Groupes pour séminaires d'entreprise, réunions de famille etc.

Dégustation commentée de 6 cuvées issues des plus belles régions viticoles françaises afin d'illustrer

la richesse et la diversité des terroirs et des cépages représentatifs de ces régions

Programme :

1. Présentation de la méthodologie de dégustation et des mécanismes qui interviennent dans l'appréciation des qualités gustatives et olfactives des vins
2. Les principales étapes de dégustation (approches visuelle, olfactive et gustative), notion d'équilibre dans le vin
3. Présentation d'un vocabulaire adapté à l'expression précise des sensations tout au long de la dégustation
4. Comment décrire un vin : repérer les saveurs et les constituants aromatiques
5. Explication des principaux facteurs de qualité des vins : terroir, millésime, savoir-faire



Durée

2h30

Date(s)

À la convenance du client, avec un délai minimum de réservation d'un mois

Lieu(x)

Suze-la-Rousse
Lyon

Langues

Français
Anglais
Espagnol
Allemand
Néerlandais

Tarif

Contactez-nous pour un devis personnalisé.



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 prestation, 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