Les Vignobles de France et du Monde

IDENTIFIER LES FACTEURS NATURELS PARTICIPANT À LA QUALITÉ DES VINS

Initiez-vous à la lecture du terroir : climat, sols, topographie… une étape clé avant d'explorer les grandes régions viticoles françaises.

Durée	Date(s)	Lieu(x)	Tarif
1 jour (7 h)	8 décembre 2025	Suze-la-Rousse	297 €
	16 février 2026	Avignon	

Public visé :

- Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs en grande distribution, cavistes), de la restauration, de la sommellerie.
- Personnes en reconversion professionnelle

Objectif(s) pédagogique(s) :

- Analyser et relier les facteurs naturels d'un environnement viticole à la qualité finale des vins produits

Programme :

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.

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

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-la-Rousse
Tel. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

Retrouvez-nous sur :
Linkedin
Instagram
Facebook

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

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 *

18 stagiaires

Année 2023-2024

TAUX DE SATISFACTION *

88

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