

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

1 jour
(7 h)

Date(s)

05 octobre 2026

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

305 €

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.

Florence CHOPIN

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

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"*