

#### Durée

0.5 jour  
(3h30)

#### Date(s)

12 décembre  
2023

#### Lieu(x)

Suze-la-Rousse

#### Tarif

120 € HT  
144 € TTC

#### Public visé :

- Vignerons
- Techniciens viticoles
- Directeurs de cave
- Oenologues
- Maîtres de chai
- Personnes en reconversion professionnelle dans la filière

#### Objectif :

Les objectifs de cette formation en oenologie sont les suivants :

- Décrire avec précision les étapes clés de l'élaboration des vins rosés
- Distinguer différentes techniques d'élaboration de ces vins selon le vin rosé recherché



#### Programme :

##### 1. Les objectifs qualitatifs et les profils organoleptiques

- Couleur
- Arômes
- Équilibre gustatif

##### 2. Les différents principes d'élaboration des vins rosés

Leurs avantages et les nouvelles données techniques.

- Cépage
- Maturité
- Pressurage direct
- Macération pelliculaire
- Débourage
- Fermentation alcoolique : T°, souche de levures, auxiliaires
- Elevage
- Conservation

##### 3. Dégustation appliquée et commentée

## Prérequis :

Aucun

## Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporama – Bilan des études  
et recherches sur les vins rosés

## Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 30 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.

### Isabelle Moine

Formatrice

## Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

### 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

### 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)

### 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 \*

3 stagiaires

*Année 2023*

### TAUX DE SATISFACTION \*

85

*92 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes "oenologie"*