

Durée

2 jours
(14 h)

Date(s)

8 et 9 février
2024

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

480 € HT
576 € 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 :

- Valoriser la diversité et les typicités des vins de Bordeaux à travers une connaissance approfondie de ses différents vignobles illustrée par la dégustation de vins emblématiques de cette région

Programme :

Description du terroir : influence des climats et des sols sur la typicité des vins des différentes zones de production, variété des cépages.

Dégustations commentées tout au long de la formation.

1. Les productions d'appellations régionales : Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye, Côtes des Francs et Côtes du Castillon
2. Les vins du Libournais
3. Les vins de la région des Graves
4. Les vins blancs liquoreux
5. Les vins du Médoc
6. Les crus classés en bordelais

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama – Travaux pratiques
et dégustations – Plateforme e-

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.

Marie-José Richaud

Formatrice

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 *

98

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