

## Durée

2 jours  
(14 h)

## Date(s)

21 et 22 décembre  
2023

## 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 du Languedoc-Roussillon à travers une connaissance approfondie



## Programme :

1.

- Évolution historique du vignoble Languedocien
- La localisation géographique, les influences climatiques, les formations géologiques et pédologiques, la diversité des sols
- L'encépagement
- La production des différents types de vins
- Explication sur la délimitation des terroirs et la sélection qualitative
- Les différents signes de qualité du Languedoc : Vins sans IG- IGP et AOC – AOP

Dégustation appliquée de ces vins des régions présentées.

## 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.

**Marie-José Richaud**

**Franck Imbert**

Formateurs

## 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 \*

18 stagiaires

*Année 2023-2024*

### TAUX DE SATISFACTION \*

88

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