

# Dégustation des vins : perfectionnement

**Objectifs** : approfondir ses connaissances techniques et pratiques de la dégustation

**Public** : professionnels de la vigne et du vin

**Intervenants** : les œnologues d'Enosens Grézillac

## Contenu

### Séance 1 :

- Les différents types de vins blancs : méthodes de vinification, différents élevages (élevés en cuve, élevés sous bois, élevage oxydatif, vins doux naturels...)
- Séance pratique : identification des odeurs caractéristiques des vins blancs, dégustation de vins blancs issus de différents cépages, régions et méthodes d'élaborations

### Séance 2 :

- Les différents types de vins rouges : méthodes de vinification, différents élevages (classiques, thermo-vinifiés, élevés en cuve, élevés sous bois, élevage oxydatif, vins doux naturels...)
- Les différentes expressions du bois
- Séance pratique : identification des odeurs caractéristiques des vins rouges, dégustation de vins rouges issus de différents cépages, régions et méthodes d'élaborations

### Séance 3 :

- Focus sur la perception tannique, étude de la structure des vins rouges
  - ✓ Qualité/quantité des tanins
  - ✓ Evolution de la perception des tanins dans le vin
  - ✓ Les différents modes d'extraction des vins rouges
- Enrichissement du vocabulaire de dégustation, entraînement aux commentaires commerciaux
- Séance pratique : dégustation de différentes solutions tanniques, dégustation de vins rouges

La formation se déroule à Enosens Grézillac, salle André Lurton

**Dates et horaire** : 7, 21 et 27 mai 2019, de 16h à 18h30

**Durée totale** : 7h30 en 3 séances

**Prix** : 350€ HT les 3 séances (420 € TTC)

Renseignements et inscription : Enosens Grézillac 05.57.84.53.63  
ou grezillac@enosens.fr

**Inscription jusqu'au 3 mai 2019**