

Objectifs : apprendre les bases de la dégustation, savoir décrire un vin, identifier les défauts et qualités du vin

Public : professionnels de la vigne et du vin

Intervenants : les œnologues d'Enosens Grézillac

Contenu

Séance 1 :

- Les différents types de dégustations
- Les conditions de la dégustation
- Les mécanismes physiologiques de la dégustation
- Séance pratique : exemples d'arômes basiques, les saveurs, les effets de renforcement

Séance 2 :

- De l'importance du verre
- Les vins blancs :
 - ✓ Les différents types de vins blancs
 - ✓ Les cépages principaux
 - ✓ La couleur
 - ✓ Les arômes
- Séance pratique : dégustation de vins blancs issus de différents cépages et de différentes régions

Séance 3 :

- Les équilibres gustatifs
- Les vins rouges
 - ✓ Les cépages principaux
 - ✓ La couleur
 - ✓ Les arômes
- Séance pratique : dégustation de vins rouges issus de différents cépages et de différentes régions

Séance 4 :

- Les défauts des vins : origines et exemples pratiques
- Séance pratique : dégustation de différents vins



La formation se déroule à Enosens Grézillac, salle André Lurton

Dates et horaire : 17, 24 et 31 mars 2020 et 7 avril 2020, de 16h à 18h

Durée totale : 8 heures en 4 séances

Prix : 200€ HT les 4 séances (240 € TTC)

Inscription jusqu'au 3 mars 2020 - Nombre de places limité!