

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 : 5, 12 et 26 mai 2020, de 16h à 18h30

Durée totale : 7h30 en 3 séances

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

Inscription jusqu'au 21 avril 2020 - Nombre de places limité!