

Formation à la dégustation des vins

Objectifs

Connaitre les caractéristiques des vins d'une région viticole ou d'une appellation
Apprendre la Méthode de dégustation d'un vin
Rédiger une Fiche de dégustation

Compétences pré requises

Tout public

Moyens pédagogiques à disposition du (des) stagiaire(s)

Sélection ce cépages caractéristiques
Verres avec design et ergonomie adaptée à la dégustation
Références aromatiques

Plan de formation Windows et Réseau:

Vocabulaire de la dégustation
Descripteurs de l'équilibre : Structure, Alcool, Caractère moelleux ou acide
Les arômes Floraux, Fruits rouges, Végétaux, Épicés, Boisés...

Approche de la dégustation organoleptique

L'œil : Couleur, Intensité, Teinte et Aspect

Le nez du vin : Intensité, Qualité, Caractère

La dégustation : Attaque, Equilibre, Tanins, Rétro olfaction, Aromes

La personnalité : Complexité, longueur en bouche, Impression globale

Validation des Compétences acquises

Remplir une Fiche de dégustation

Attestation de suivi de stage délivrée à l'issue de la formation.

Modalités du stage

Durée : 6H pour l'acquisition des bases

12H pour approfondir ses connaissances

Fait en double exemplaire, à

Pour SUNMEDIA :
Le

Pour le client :
Le