ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Dégustation

Se perfectionner à la dégustation

NOUVEAU !

PERFECTIONNEMENT

OBJECTIFS

- Pratiquer la dégustation sur des profils de vins complexes.
- Définir cette complexité et identifier les pistes d'assemblage de vins.

PROGRAMME

- Dégustation de vins blancs afin de qualifier les équilibres acides et l'acidité : tartrique , malique , lactique , citrique...
- Dégustation de vins rosés et apprécier la couleur commme élément déterminant de la dégustation de ce type de vin.
- Dégustation de vins rouges et analyser le potentiel et la qualité des tanins.
- Dégustation de quelques défauts majeurs les plus couramment rencontrés lors de la dégustation de vos cuvées.
- Dégustation de vins rouges aux équilibres boisés déterminants sur le profil des vins.
- Exercices d'assemblages en petits groupes afin d'élaborer des cuvées dont le profil organoleptique doit répondre à des objectifs commerciaux précis.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Directeur.
- Exploitant viticole.
- Oenologue
- Caviste

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Solutions standard de référence.
- Nombreuses dégustations
- Exercices d'assemblage
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Jean Paul LAURES

1 JOUR DÉGUSTATION

INTRA
1800 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Nîmes : 11 mai 2022

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31