



# Dégustation

## Découvrir par la dégustation

### Découvrir la richesse des vins rosés

#### INITIATION

##### OBJECTIFS

- Connaître les grands styles de vins rosés grâce à la dégustation.
- Comprendre l'univers et la modernité du vin rosé.
- Disposer des clés de compréhension de son élaboration.

##### PROGRAMME

- **Le rosé, d'un phénomène de mode à un vrai segment de marché**
  - Le marché du vin rosé et ses évolutions récentes.
  - Perspectives.
  - La stratégie leader : la promesse du vin rosé.
- **Découverte des grands styles actuels de rosé**
  - Dégustations de vins rosés représentatifs de quelques régions françaises.
  - Focus dégustation sur les rosés provençaux.
  - Les tendances en matière de couleur, d'arômes et d'équilibre.
  - Les accords mets et vin appliqués au vin rosé.
- **Spécificités de l'élaboration des rosés contemporains**
  - Techniques viticoles : pulvérisation foliaire azotée, sélection parcellaire à vocation rosé.
  - Le « ticket d'entrée » : la récolte, la régulation du flux de vendange, le pressurage, le froid et la maîtrise des oxydations.
  - Les spécificités du travail des bourbes.
- **Les fondamentaux de l'élaboration des grands styles de rosés : niveau de débouillage, pilotage de la nutrition azotée de la levure : contraintes spécifiques et facteurs de risque.**
- **Éléments de maîtrise de la couleur des vins rosés.**

##### QUI EST CONCERNÉ ?

- Tout public de la filière viti-vinicole (techniciens, commerciaux, marketing, personnels caveaux, fournisseurs...)

##### ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Dégustations.
- Exposé vidéo avec échanges.
- Livret stagiaire.

##### DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

##### LES FORMATEURS :

- Arnaud MORAND
- Florent TOUZET



JOUR/FORMATION



DÉGUSTATION

**INTRA**

1420 € H.T. / groupe

##### 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 remplie 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.