



## **Université du Vin**

Le château – 26790 Suze la Rousse  
Tel 04 75 97 21 34 - Fax : 04 75 98 24 20  
e-mail : universite.du.vin@wanadoo.fr

<b><u>Dates</u></b>	26 Novembre 2011 28 Janvier 2012 10 Mars 2012 02 Juin 2012
<b>Coût</b>	185 €uros TTC 350 €uros / couple TTC

Déjeuner pris en commun inclus

# *SAMEDI ESCALE VIN*

**Objectif du stage** : Découvrir et apprécier la diversité et la variété des vins français..

## **Programme**

**Introduction** : Situation de la production du vin en France et dans le monde.

### **1 - Présentation du vignoble et des vins de France**

- Carte des principaux vignobles
- Différentes zones climatiques pour la culture de la vigne
- L'environnement géographique des vignobles
- Les cépages adaptés aux différentes régions
- Diversité des types vins produits et leur hiérarchie

### **2 – Ce qui fait la qualité du vin**

- Le(s) cépage(s) - notion de vin mono ou pluricépages-
- Le Terroir
- Le climat
- Le travail de l'homme

### **3 – Déguster le vin pour apprécier ses qualités**

- Approche des phases de la dégustation et du vocabulaire



*Application à la DEGUSTATION DE VINS BLANCS de différentes régions*

### **4 – L'élaboration des vins, un autre facteur déterminant la qualité et les différentes transformation physico chimiques**

- La fermentation alcoolique. L'action des levures et les différentes transformation physico chimiques des vins blancs, rouges et rosés.



*DEGUSTATION DE ROSES et ROUGES de différentes régions. Mise en évidence de la diversité de leurs caractères*