

SAMEDI ESCALE VINS

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

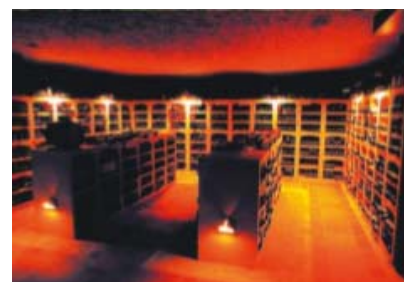
1 - Présentation du vignoble et des vins de France

- 📄 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 sol,
- 📄 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 : dégustation de vins blancs provenant de différentes régions viticoles

4 – L'élaboration des vins,

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



*Application : Dégustation de vins rosés et rouges de différentes régions viticoles
Mise en évidence de la diversité de leurs caractères*