



Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE - Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com Mail : contact@universite-du-vin.com
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES	21 et 22 Mars 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COUT TTC	456 €uros TTC	Durée	14 heures
Coût HT	380 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

Découvrir les Vins de Bourgogne et Beaujolais

Public concerné :

► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Donner une présentation organisée des différentes appellations et crus bourguignons.

Lieu de l'action :

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement :

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

- ▶ Remise au stagiaire d'une attestation de formation



PROGRAMME

Présentation des vins de Bourgogne et des sous régions.

Topographie des zones produisant des vins rouges de Bourgogne et des vins blancs, économie de ces appellations.

Notion de hiérarchie qualitative et de catégories réglementaires des différentes appellations

- Présentation globale des vins du Beaujolais.
- Dégustation appliquée sur une série de vins rouges d'appellations villages, communales et crus des Beaujolais.
- Approche des différentes appellations des vins de la Côte de Beaune et de Nuits et de la Côte Chalonnaise.
- Dégustation commentée de ces appellations et crus
 - Pommard ou Volnay ou Corton
 - Gevrey Chambertin et Chambertin
 - Chambolle Musigny
 - Nuits Saint Georges
- Les vins blancs de Bourgogne

Caractères organoleptiques et gustatifs des vins blancs de Bourgogne ;

Les terroirs du chardonnay.

Dégustation commentée de vins blancs appellation Villages et Cru des différentes zones :

- Maconnais
- Côte de Beaune
- Chablisien