



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 | 30 Janvier 2018 | Coût Heure/Stagiaire | 27,14 €uros HT |
| COUT TTC | 228 €uros TTC | Durée | 7 heures |
| Coût HT | 190 €uros HT | Effectif minimum : | 8 Personnes |
| | | Effectif maximum : | 30 Personnes |

Découvrir les Vins du Sud-Ouest

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 du Sud Ouest.

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 de la mosaïque des vignobles du Sud Ouest,
- Aperçu général de la diversité de ces vignobles à travers leur histoire, leur terroir et leur encépagement,
- Présentation des vignobles de l'Aquitaine : Bergeracois, Côtes de Duras, Côtes du Marmandais, Buzet, Côtes du Brulhois,
- Présentation des vignobles de l'Aveyron, du Haut Pays (Cahors, Vins de Lavilledieu, Côtes du Frontonnais, Gaillac),
- Dégustation appliquée de huit vins représentatifs
- Présentation des vignobles des Pyrénées (Tursan, Côtes de Saint-Mont, Madiran, Jurançon, Béarn, Irouleguy),
- Dégustation appliquée de huit vins représentatifs