



# UNIVERSITÉ DU VIN



## FORMULE 6 : DEUX JOURS POUR S'INITIER A LA DEGUSTATION DES VINS

- A la demande de** ▶ A la demande d'un groupe déjà constitué de 8 à 35 personnes
- Durée** ▶ 7 heures
- Date** ▶ A la convenance du client, avec un délai minimum de réservation d'un mois
- Langues** 
- Tarif**
- |  |  |                    |
|--|--|--------------------|
| ▶ <u>Pour un groupe de 8 à 16 personnes :</u>  |  |                    |
| Tarif semaine: 2 750,00 €uros HT               |  | 3 300,00 €uros TTC |
| Tarif Week end: 3 290,00 €uros HT              |  | 3 950,00 €uros TTC |
| ▶ <u>Pour un groupe de 17 à 35 personnes :</u> |  |                    |
| Tarif semaine: 3 230,00 €uros HT               |  | 3 870,00 €uros TTC |
| Tarif Week end: 3 870,00 €uros HT              |  | 4 600,00 €uros TTC |

### Programme



#### 1ère journée

- ▶ Définition de l'analyse sensorielle. L'appareil sensoriel,
- ▶ Les constituants du Vin (1ère partie : les arômes du vin),
- ▶ L'organisation de la Dégustation.

Deux séances de Dégustation dont l'objectif est de repérer :



- Les différentes phases,
- Le seuil de perception et d'identification (4 saveurs),
- L'étude des Odeurs et des Arômes
- Le vocabulaire.
- Les constituants sapides du vin.

#### 2ème journée

La transformation du raisin en vin et l'explication des constituants sapides.  
Notions de réglementation des différentes catégories de Vin.

Deux séances de Dégustation



- Caractérisation des vins en fonction des différentes vinification (rouges, rosés, blancs).
- Application de la terminologie et du vocabulaire normalisé pour les commentaires de dégustation.
- Commentaire complet de vins de différentes régions viticoles français