

Dates : Samedi 13 Octobre 2018
Samedi 09 Mars 2019
Samedi 06 avril 2019
Samedi 25 Mai 2019
Samedi 29 Juin 2019

Prix : 204,00 €/ pers TTC
370,00 € / couple TTC

Déjeuner pris en commun inclus



AMATEURS

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

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*

