

**Dates :** Samedi 29 Juin 2019  
Samedi 21 Septembre 2019  
Samedi 21 Mars 2020  
Samedi 18 avril 2020  
Samedi 6 Juin 2020

**Prix :** 204,00 €/ pers TTC  
375,00 € / 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*

