



UNIVERSITÉ DU VIN

Dates : 22 & 23 juin 2019
28 & 29 septembre 2019
26 & 27 octobre 2019
18 & 19 janvier 2020
07 & 08 mars 2020
04 & 05 avril 2020
16 & 17 mai 2020
20 & 21 juin 2020

Horaires :

De 9h00 à 17h30

Prix :

384€ / pers TTC

700 € / duo TTC



AMATEURS

WEEK-END INITIATION A LA DEGUSTATION DES VINS

Durant les **deux** journées de cours, les stagiaires apprennent à reconnaître les caractères essentiels et les facteurs de la qualité des vins.

Les principales techniques de dégustation sont exposées pour découvrir, apprécier, commenter les différents types de vins et leurs caractères organoleptiques.

Les expériences personnelles des stagiaires amateurs sont alors étayées et confortées grâce à cette approche méthodique et aux explications d'un œnologue.

Les techniques d'appréciation organoleptique permettent une approche rigoureuse du produit.

Savoir apprécier les repères qualitatifs des vins et exprimer ses sensations

Programme

1^{ère} journée



Théorie

- Définition, intérêt et limites de la dégustation
- Organisation et méthode pratique
- Constitution du vin et caractéristiques gustatives, comment les décrire



Pratique

- Apprendre à repérer les saveurs et les arômes
- Application de la méthode avec différents types de vins
- Utilisation d'un langage commun

2^{ème} journée



Théorie

- Choix techniques et qualités gustatives des vins : comprendre la diversité des vins en fonction de leur vinification (vins secs et tranquilles).
- Notions de réglementation des différentes catégories de vin et leurs contraintes de production.
- Eléments d'étiquetage



Pratique

- Dégustation de vins blancs rouges et rosés et faire la relation entre équilibre gustatif et vinification
- Dégustation de vins appartenant à différentes catégories et d'origines diverses
- Parler du vin, décrire, évaluer, juger

Nota Bene :

Le stage inclut le déjeuner du dimanche, prévu dans un restaurant proposant des spécialités et vins de la région. Le déjeuner du samedi (non compris dans les frais de stage) se prend dans un restaurant du village, il sera commandé lors de l'entrée en stage dès le samedi matin après consultation des stagiaires.



UNIVERSITÉ DU VIN

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com

universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94





Paris 650 km
Lyon 180 km
Valence 85 km

Vallon Pont d'Arc
Gorges de l'Ardèche

Montélimar

Grignan-
les-Adhémar

Grignan

Vinsobres

Nyons

Saint-Paul-
Trois-Châteaux

Bollène

Suze-la-Rousse

GPS : N 44° 17' 24" - E 4° 50' 18"

Sortie autoroute n°19

Cairanne

Rasteau

Gigondas

Orange

Vacqueyras

Lirac
Tavel

Châteauneuf
du Pape

Beaumes
de Venise

A9

Avignon

60 km

TGV

A7

Nîmes 85 km

Montpellier 130 km

Marseille 145 km



UNIVERSITÉ DU VIN

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com

universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94