

“ DEGUSTATION – CEPAGES ET ASSEMBLAGES ” DES VINS ROUGES DE BORDEAUX

NOUVELLE
FORMATION

- ◇ Acquérir et /ou renforcer ses connaissances sur les cépages rouges médocains.
- ◇ Cerner les caractéristiques organoleptiques des différents cépages rouges médocains.
- ◇ Appréhender et mettre en pratique la technique de l'assemblage.

Programme

Pour chaque cépage

- Le Merlot N
- Le Cabernet-Sauvignon N
- Le Cabernet franc N
- Le Cot N (ou Malbec N)
- Le Petit Verdot N
- Le Carmenère N
- Définitions des moyens de maîtrise
 - Détermination des points critiques
 - Définition d'un plan de surveillance

Le cépage à Bordeaux, en France et dans le monde

- Physiologie du cépage, typicité et caractéristiques organoleptiques (dégustation)
- Les facteurs de variation de l'expression des cépages

L'assemblage

- Définition et modalités de mise en oeuvre
- Mise en pratique

Méthodes & outils

Méthode expositive, participative expérimentale

En salle de dégustation. Diaporama, démonstrations. Mise en application par exercices pratiques de dégustation et d'assemblages. Echanges

Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

<input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES <input type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)	<input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES	<input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE <input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION
<input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION	<input type="checkbox"/> AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS	<input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION sur demande

Évaluation des résultats

Suivi de l'exécution



DATE(S) & LIEU(X)

06 et 07 février

Vinopôle de BLANQUEFORT



DURÉE - 7H / 2 demi- journées

Horaires - 9h-12h30



PUBLIC - Salariés de l'exploitation de l'accueil, du chai, de la vigne ou commerciaux

PRÉREQUIS - Bases de la dégustation acquises
EFFECTIF MAX - 12



TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale Partielle

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA
252 €

Intervenante



Karin PASQUET

Œnologue CA33