

## Se perfectionner à la dégustation



### Public visé

Directeur.  
Exploitant viticole.  
Oenologue  
Caviste

### Pré-requis

aucun

### Objectifs pédagogiques

Si vous souhaitez perfectionner votre dégustation sur des produits plus complexes : niveau et type d'acidité sur blancs, tanins en rouge, défauts majeurs, profils de boisage, cette formation vous permettra un grand nombre d'entraînement à la dégustation et d'exercices d'assemblage.

#### **Objectifs :**

Pratiquer la dégustation sur des profils de vins complexes  
Définir cette complexité et identifier les pistes d'assemblage de vins

### Description / Contenu

Dégustation de vins blancs afin de qualifier les équilibres acides et l'acidité : tartrique , malique , lactique , citrique...

Dégustation de vins rosés et apprécier la couleur comme élément déterminant de la dégustation de ce type de vin.

Dégustation de vins rouges et analyser le potentiel et la qualité des tanins.

Dégustation de quelques défauts majeurs les plus couramment rencontrés lors de la dégustation de vos cuvées.

Dégustation de vins rouges aux équilibres boisés déterminants sur le profil des vins.

Exercices d'assemblages en petits groupes afin d'élaborer des cuvées dont le profil organoleptique doit répondre à des objectifs commerciaux précis.



## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.  
Solutions standard de référence.  
Nombreuses dégustations  
Exercices d'assemblage

## Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire

## Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarif

- **INTER** : 350€ HT / stagiaire
- **INTRA** : 1990€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires