

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les typologies des vins
- Connaître les vins de la Vallée de La Loire et ses sous-régions
- Connaître les vins de Champagne et les différences entre chaque terroir
- Connaître les vins de Bourgogne et les différences entre chaque terroir
- Associer l'accord mets et vins selon la couleur et le style de vins

Programme pédagogique

- Histoire vini-viticole des grandes régions : Vallée de la Loire, Champagne, Bourgogne
- Notion de terroir
- Sols
- Cépages
- Techniques viticoles : implantation, taille, cycle annuel, vendanges
- Techniques de la vinification : vins blancs, rouges, rosés et effervescents
- L'art de la dégustation et du service
- Présentation des vins du Pays Nantais : spécificité géographique, cépages, style des vins, accord mets-vins, structure de gamme
- Présentation des vins d'Anjou : spécificité géographique, cépages, style des vins, accord mets-vins, structure de gamme
- Présentation des vins de la Touraine : spécificité géographique, cépages, style des vins, accord mets-vins, structure de gamme
- Présentation des vins du Centre : spécificité géographique, cépages, style des vins, accord mets-vins, structure de gamme
- Présentation des vins du Champagne : spécificité géographique, cépages, style des vins, accord mets-vins, structure de gamme
- Présentation des vins de la Bourgogne par appellation : spécificité géographique, cépages, style des vins, accord mets-vins, structure de gamme

Dégustation de 6 vins

Compétences obtenues

- A l'issue de la formation le stagiaire connaît et comprend la spécificité des vins de la Vallée de la Loire, champenois et bourguignons

Méthode & moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques, de cas pratiques et d'échanges
- Les formations peuvent se réaliser à distance
- Évaluation via un quiz de fin de formation

Public concerné :

Amateurs ou professionnels souhaitant acquérir des connaissances en vins dans les régions viticoles explorées

Participants - Durée :

- 1 à 12 personnes
- 2 jours (14h)
- Présentiel ou distanciel

Prérequis :

Connaissances en vins au niveau débutant

Pour aller + loin : notre formation
Viticulture et œnologie

Formateur :

Mr Monnereau Luc
bilingue anglais
Code formation : LMC-GVNF

Notre +

Formateur Expert
30 ans d'expérience terrain

p.43

Coût pédagogique :

- **inter entreprises** : 175€ TTC/pers. /jour (7 pers. minimum)
- **intra entreprise** : 1200 € TTC par jour, jusqu'à 3 personnes (et 200 € /jour et par personne supplémentaire)

Lieu :

France entière

Dates :

- Dates de formations établies en collaboration avec le stagiaire
- Délai d'accès à la Formation : 1 mois

Bon à savoir :

- Agrément n° 75331154533
- Formation finançable par les OPCO (Vivéa, Ocapiat) et éligible à France Travail

Pour les personnes en situation de handicap n'hésitez pas à nous contacter.

