



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# FORMATION

## Connaissance des vins effervescents et Champagne

### ▶ Objectifs

Parfaire la connaissance des vins effervescents et notamment le Champagne à travers l'évaluation sensorielle. Acquérir une méthode de dégustation et du vocabulaire permettant de valoriser le produit.

### ▶ Programme

#### **Méthodologie de dégustation d'un vin effervescent**

Utiliser les sens pour déguster

#### **L'univers des vins effervescents**

Appréhender par la dégustation différentes méthodes d'élaboration

#### **Les vins effervescents français en Indication géographique**

Découvrir par la dégustation les vins effervescents français sous Indication Géographique

#### **Déjeuner d'application**

Accord mets et vins

#### **L'AOP Champagne et son Terroir**

Découverte du Terroir : visite chez un vigneron et dégustation



**24 au 26 juin 2020 – EPERNAY (51)**

Durée de la formation : 14 heures – Démarage le 24/06 à 14h00, fin le 26/06 à 13h00

**500€  
HT**

