



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



23 au 25 juin 2021 – EPERNAY (51)

Durée de la formation: 14 heures – Démarrage le 23/06 à 14h00, fin le 25/06 à 13h00

**500€
HT**