

Public	Cette formation s'adresse à toute personne majeure désireuse de s'initier à l'étude des vins comme loisir ou pour devenir sommelier.
Prérequis	Initiation à l'étude des vins
Contenu	<p>Technologie :</p> <p>L'étudiant sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • situer géographiquement les pays viticoles en Europe ; • commenter les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement de chaque pays ; • expliquer les différentes particularités législatives et organoleptiques des vins qui y sont produits ; • Identifier les principales appellations spécifiques des régions vinicoles ; découvrir d'éventuelles vinifications particulières. <p>Laboratoire :</p> <p>L'étudiant sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • décrire une dégustation organoleptique des divers vins dégustés ; • rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ; • proposer des accords mets et vins.
Infos	Professeur: Madame Drugmand Nathalie
Durée	3 périodes (2h30 / semaine)
Titre délivré	Attestation de réussite