

FORMATION SOMMELLERIE FERRANDI

Niveau 1

Objectifs :

Acquérir les notions de base sur les vinifications, les régions viticoles françaises, le service, la dégustation, et les accords mets et vins.

Contenu :

- Un peu d'histoire
- La vigne et le vin
- La technique de dégustation
- Les vinifications
- Les différents types de vins
- Les régions viticoles françaises
- La conservation et le service du vin
- Les accords mets et vins

Méthodes pédagogiques

Démonstrations des pratiques professionnelles
Apports théoriques et mise en situation

Public concerné :

Tout public souhaitant s'initier aux fondamentaux de l'œnologie.

Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage : 17 au 18 avril 2019

Prix : 600 €