

FORMATION SOMMELLERIE FERRANDI

Niveau 2

Objectifs :

Développer ses connaissances sur le vin par un voyage initiatique sur les principaux cépages du vignoble français et leur développement dans le monde.

Contenu :

- Les facteurs influençant la qualité du vin
- Culture, vinifications, vieillissement
- La lecture de l'étiquette
- La technique de dégustation avancée
- Chardonnay et Californie
- Pinot noir et Nouvelle Zélande
- Riesling et Allemagne
- Syrah et Australie
- Grenache et Espagne
- Malbec et Argentine
- Sangiovese, brunelo et Italie
- Cabernet sauvignon, merlot et Bordelais
- Sauvignon, chenin et vallée de la Loire
- Voyage au pays des bulles
- Les accords mets et vins
- La vente du vin

Méthodes pédagogiques

Démonstrations des pratiques professionnelles
Apports théoriques et mise en situation

Public concerné :

Titulaire de la certification Ferrandi Niveau 1, ou connaissances de base sur la vigne et les vinifications.

Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage : 13 au 14 février 2019

Prix : 600 €