



Les bases de l'œnologie et de la dégustation (J2)

Jeudi 10 septembre 2020

9h – 17h30

Intervenant : Vincent Neuville

Lieu : Chez Delphine Lasvènes. La ferme Qu'les aquo, Le Bourg, 46 800 BAGAT-EN-QUERCY

Organisation et Animation : Bio 46

Public : Vignerons débutants bio et conventionnels (en place ou en projet d'installation) désirant renforcer leur connaissance des méthodes de vinification et décrire leur vin. Pas de prérequis.

Inscription obligatoire

Objectif

Savoir décrire son vin avec aisance. S'approprier le vocabulaire et le savoir être face à sa clientèle. Pratiquer la dégustation. Comprendre les résultats d'analyses.

Programme

▪ Matin

- . Mise en situation : 20 min de présentation de vin par participant – Question / réponse - échanges
- . Dégustation des vins des participants : partage d'expérience

▪ Après-Midi

- . Retour sur une analyse chimique des vins
- . Corréler l'analyse et la dégustation



TARIFS JOURNALIERS

. Bénéficiaire du fond VIVEA : gratuit.
Crédit : 140€ (20€ x 7h)

. Non bénéficiaire : nous contacter

Penser à prendre :

- couverts, assiettes, verre
- un plat à partager
- un ou des vins à travailler

Formation cofinancée par :



Information et inscription :

Orlane Salvadori

06 01 40 37 95 – orlane.bio46@bio-occitanie.org

Formation organisée par

