



Les bases de l'œnologie et de la dégustation

Jeudi 28 mai

9h – 17h30

Intervenant : Vincent Neuville

Lieu : Chez Simon Thierry et Verax Philippe - SCEA Château de Lacapelle, Le Château, 46 700 LACAPELLE CABANAC

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.

L'objectif de la formation est d'acquérir les bases de l'œnologie pour ajuster son travail de vinification Bio. Savoir décrire ses vins.

Matin

- Connaître les différentes étapes de la dégustation
- Affiner son goût
- Développer son odorat
- Comprendre l'équilibre d'un vin
- Vocabulaire : technique ou commercial ?

Après-midi

- Les étapes clés de la vinification
- Vendanges
- Fermentation(s)
- Macération(s)
- Pressurage
- Élevage

Information et inscription : Orlane Salvadori
06 01 40 37 95 – orlane.bio46@bio-occitanie.org

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 :



Formation organisée par

