



DOVERN IMPORT
Wines & Spirits

- ✓ *Ateliers Dégustation - Œnologie*
- ✓ *Formation Professionnelles Œnologie-Sommellerie*

Créateur de Saveurs

Atelier Dégustation - Œnologie niveau 1

Initiation à la dégustation et compréhension de la perception sensorielle (3 à 4h)

Objectifs : Donner à toute personne intéressée par la dégustation du vin, des connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de la dégustation, ainsi des outils pour l'entraînement à l'analyse sensorielle des vins.

- Des vins dégustés issus de grands vignobles spécialement sélectionnés par le comité de dégustation de DOVERN
- Tous types de vins incluant des Grands crus classés, des millésimes anciens et des vins possédant des défauts pour une dégustation ludique.
- Méthode d'apprentissage à la dégustation avec notre guide ainsi que nos fiches types de dégustation.

Environnement pédagogique

Exposés avec discussion et échanges.

Dégustations.

Fiches de notation des vins et fiches techniques.

Guide de formation.

Programme

1^{ère} Heure : Règles pratiques de l'analyse sensorielle.

Les techniques de la dégustation.

Vocabulaire.

2^{ème} Heure : Influence des conditions de la dégustation.

Rôle des composés volatils dans la perception aromatique des vins.

Polyphénols et astringence.

3^{ème} Heure : Arôme variétal et typicité.

Origine des marqueurs d'altération

Incidence des techniques de vinification sur le goût du vin

4^{ème} Heure : Analyse sensorielle de vins et échanges.

Accord mets et vins.

Offre pour un groupe de 5 à 15 personnes, 2 Formules :

Formule 1^{er} Cru : Dégustation de Grand Cru et Cru Classés Bourguignons, Bordelais et Champenois ainsi que des AOC prestigieuses (Pommard, Médoc, Nuits-Saint-Georges...). 700 MAD/personne.

Formule Village : Dégustation de différentes AOC issues de vignobles d'exceptions. 350 MAD/personne.

