



**DOVERN IMPORT**  
Wines & Spirits

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

**Créateur de Saveurs**

## ***Atelier Dégustation - Œnologie niveau 2***

### ***De la Vigne au Vin (3 à 4h)***

**Objectifs :** Donner à toute personne intéressée par la dégustation du vin, des connaissances précises sur les techniques de viticulture et de vinification.

- 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 techniques de vinification.

Guide de formation.

## **Programme**

1<sup>ère</sup> Heure : Introduction à la viticulture et la vinification.

Notions de Terroirs.

Compréhension et étude de Terroirs d'exceptions.

2<sup>ème</sup> Heure : Composition d'une grappe de raisin.

Cycle végétatif de la vigne.

Traitements et entretien de la vigne.

3<sup>ème</sup> Heure : Les principes fondamentaux de la vinification.

La méthode champenoise.

Etude et compréhension des Grands Crus bordelais et des techniques employés.

4<sup>ème</sup> Heure : Analyse sensorielle de vins et échanges.

Accord mets et vins.

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

**Formule 1<sup>er</sup> 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.**

