

### Les bases de la dégustation analytique

#### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Décrypter le vin de façon analytique afin d'avoir une analyse objective du produit et savoir le présenter.

#### PUBLICS

Caviste intervenant dans un caveau de dégustation ou chez un caviste, commercial ou personne souhaitant s'initier aux bases de la dégustation.

#### PREREQUIS

Aucun.

#### METHODES PEDAGOGIQUES

- Mise à disposition d'une fiche technique type et d'un lexique du vocabulaire de la dégustation,
- Ateliers de dégustation des vins,
- Livret de formation.

#### FORMATEUR(S)

Cœnologue de formation, professionnelle du milieu du vin et de la formation.  
Sommelier avec 14 ans d'expérience à l'international.

#### PROGRAMME

1. Connaître les différentes étapes de la méthode de dégustation analytique à travers de 6 profils de vin différents.
2. Découvrir la dégustation analytique, sous forme d'ateliers interactifs portant sur :
  - La description visuelle d'un vin,
  - L'aromatique du vin,
  - La structure et l'équilibre du vin,
  - Les intensités des acides, de l'alcool et des tanins.
3. Identifier les marqueurs propres à chaque style de vin.
4. Apprendre à synthétiser et conclure sa dégustation analytique de manière précise et concise.

**DUREE DE LA FORMATION** 7 h sur 1 jour



[Voir les sessions et tarifs](#)



#### MODALITE PEDAGOGIQUE



Salle de dégustation professionnelle



En présentiel



En groupe

#### FINANCEMENT POSSIBLE



=> information sur le [lien suivant](#)

=> Prise en charge à hauteur de 175 € TTC par journée, selon les modalités de financement de Vivea en vigueur.

#### ACCESSIBILITE

L'accès à la formation est formalisé par la signature d'une convention de formation transmis sous format électronique. Cette prestation peut être conditionnée à la validation d'un financement par un organisme financeur et peut démarrer en respectant un délai minimum de 14 jours calendaires.

#### SUIVI ET EVALUATION DE LA FORMATION

- ✓ Feuille d'émargement
- ✓ Evaluations théoriques et pratiques tout au long de la formation
- ✓ Enquête de satisfaction stagiaire et client
- ✓ Obtention d'une attestation de fin de formation.

