

LE CHAMPAGNE DANS LE MONDE DES EFFERVESCENTS



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les autres segments du marché des vins effervescents.
- Mieux comprendre la place du Champagne sur ce marché.
- Connaître les différentes méthodes de vinification des vins effervescents.
- Connaître les typicités des vins effervescents français et étrangers.

PROGRAMME

2 séances de 7 heures

- Séance 1* > La place du champagne sur le marché des vins effervescents.
- > Les autres segments du marché des vins effervescents.
 - > Les différentes méthodes de production et d'élaboration des vins effervescents.
 - > Les autres vins effervescents français.
- Séance 2* > Les vins effervescents européens.
- > Les vins effervescents dans le Nouveau Monde.
 - > Quels points de différenciation pour le champagne.

Dégustation d'environ 15 vins au cours de la formation.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués par des activités (quiz et « jeux »).

LIEU

AISNE : Château-Thierry

AUBE : Bar-sur-Seine

MARNE : Épernay, Reims

FORMATEURS

Anne DUMONT

Experte Export et Valorisation,
Consultante, Formatrice

Adrien ASSELIN-BOUVET

Expert Filière Viti-vinicole,
Consultant, Formateur

PUBLIC

Tout professionnel souhaitant connaître le marché des vins effervescents et la place du Champagne sur ce marché.