

DÉGUSTER ET EXPRIMER LE CARACTÈRE DE SES CHAMPAGNES

OBJECTIFS DE LA FORMATION



- Connaître les points clés fondamentaux de l'élaboration du Champagne.
- Apprendre à déguster les Champagnes.
- Assimiler le vocabulaire de la dégustation du Champagne.
- Être en capacité de se projeter dans le vin.
- Savoir parler de ses cuvées à ses prospects et clients.

PROGRAMME

4 séances de 4 heures

Séance 1 > Être capable de parler de la spécificité des terroirs champenois et de mettre des mots sur des sensations organoleptiques.

Séance 2 > Être capable de parler des principales étapes de la vinification et de déguster un vin tranquille.

Séance 3 > Être capable d'expliquer la méthode champenoise et de déguster un vin de champagne.

Séance 4 > Être capable d'expliquer la finition de la bouteille en champagne et de déguster un vin de champagne.

(Des aménagements sont possibles tant sur les thématiques que sur la durée de la formation).

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués à chaque début de session par des quiz sur la séance précédente.

LIEU

AISNE : Château-Thierry
AUBE : Bar-sur-Seine
MARNE : Épernay, Reims

FORMATEURS

Adrien ASSELIN-BOUVET

Expert Filière Viti-vinicole,
Consultant, Formateur

Carl Edmund SHERMAN

International Business
Development Manager

PUBLIC

Tout professionnel
souhaitant apprendre
à déguster le
Champagne et à
parler de ses cuvées.