

INTRODUCE YOUR CHAMPAGNE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Présenter les différents cépages et leurs caractéristiques :

- Définir les différents types de Champagne
- Maîtriser la dégustation : l'oeil, le nez, la bouche
- Accords mets / vins
- Traduction fiches techniques



PROGRAMME

1 séance de 2 heures

- Etre capable de parler de la spécificité des terroirs champenois
- Être capable de parler des principales étapes de la vinification et de déguster un vin
- Etre capable d'expliquer la méthode champenoise

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués grâce à des quiz et exercices tout au long de la formation.

LIEU

**Global Expert Conseil
ou sur le lieu du
Domaine**

FORMATEURS

Adrien ASSELIN-BOUVET
Expert Filière Viti-vinicole,
Consultant, Formateur

Clara DOMINGUEZ
Formatrice en anglais

PUBLIC

Gérants, vigneron et salariés des exploitations viticoles qui seraient impliqués dans le projet export de l'entreprise.