

# 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 productions 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 »).