

Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté Cycle 1 - DUAD

OBJECTIFS

Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté

PROGRAMME

- Fonctionnement des sens
- Facteurs externes et cognition
- Vocabulaire et techniques de la dégustation
- Composition volatile et arômes

COMPÉTENCES VISÉES

- Utiliser ses différents sens pour percevoir les caractéristiques organoleptiques des vins
- Reconnaître les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives des raisins et des vins
- Décrire avec un vocabulaire pertinent les propriétés sensorielles des vins

INTERVENANTS

Enseignants-chercheurs de l'ISVV et professionnels de la filière

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Axel Marchal

Axel.marchal@u-bordeaux.fr

PUBLIC, PRÉREQUIS



Professionnels et acteurs de la filière vitivinicole qui souhaitent acquérir une formation à la dégustation de très haut niveau : Producteur, chef de culture, maître de chai, négociant, courtier, Sommelier, responsable commercial dans la filière, responsable œnotourisme, Cadre des industries de la filière, Cadre de l'industrie agro, Formateur, responsable de dégustations, Personne intéressée ou impliquée dans l'analyse sensorielle

DATES, DURÉE ET TARIF



Tous les lundis matins et vendredis après-midi du 13/11/2026 au 18/12/2026
Soit 37,5 heures
Tarif : 1 623 TTC
Minimum 20 participants
Maximum 55 participants



LIEU DE FORMATION

210 Chemin de Laysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon



MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Exposés avec discussions et échanges
Dégustations



MODALITÉS DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Test de positionnement

 Renseignements et inscription

ISVV - UNIVERSITE DE BORDEAUX

Service Formation Tout au Long de la Vie

www.isvv.u-bordeaux.fr

isvv.fc@u-bordeaux.fr

05.57.57.58.15

210 Chemin de Laysotte

CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon