

Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration

Cycle 3 - DUAD

OBJECTIFS

Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration

PROGRAMME

- Les différents types de vinification
- Elevage des vins
- Lien entre itinéraire technique et propriétés sensorielles

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les propriétés sensorielles d'un vin résultant des choix de vinification
- Détecter les effets de l'élevage sur les caractéristiques du vin

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 viti-vinicole 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 15/02/2027 AU 09/04/2027
Soit 44,5 heures
Tarif : 1 623 TTC
Minimum 20 participants
Maximum 55 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
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 Leysotte

CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon