



- A quel moment dois-je récolter mes raisins ?
- Comment dois-je gérer mon pressurage ?
- Comment maîtriser ma prise de mousse ?
- Combien de mois sur lattes ?
- Comment dois-je doser mon vin effervescent ?
- Quelle cuvée pour quel client ?

OBJECTIFS

Au cours de cette journée de formation, vous apprendrez à répondre à ces questions pratiques et à beaucoup d'autres. Les formateurs vous apporteront les connaissances techniques et les outils pratiques pour maîtriser votre production de vins effervescents en méthode traditionnelle, identifier les facteurs clé de maîtrise de la qualité en fonction des objectifs de production, de la récolte jusqu'au produit fini.

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Présentation du procédé d'élaboration des vins effervescents par méthode traditionnelle
- Dégustation comparative
- Atelier théorique et pratique pour l'approfondissement des thématiques de gestion des maturités (critères et moyens de correction) et pressurage (cycles et gestion des fractionnements)



Public concerné

Vinificateurs, œnologues, œnologues conseils, maîtres de chai, directeurs techniques etc...



Lieu et encadrement

La formation est réalisée dans les locaux de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot, rue Claude Ladrey 21000 DIJON. L'équipe de SAYENS Vigne et Vin assure l'encadrement de la formation et le choix des intervenants extérieurs à l'université de Bourgogne.

Durée de la formation

1 jour

Date réservée

A définir avec les stagiaires intéressés



Certificats de formation

A l'issue de la formation chaque stagiaire se voit remettre une attestation de formation et un questionnaire de satisfaction

Prix et réservation :

Tarifs : 390€HT par personne, repas compris pour 5 stagiaires mini.
Prix de groupe sur demande.
Contactez-nous pour réserver ou réservez sur le site sayens-vigne-vin.fr

CONTACTEZ-NOUS



Etienne KAYSER
Chargé de Développement
+33 (0)6 84 63 96 22
etienne.kays@sayens.fr