



Programme

4 séances sur la journée

FORMATION Journée Stage d'initiation à la dégustation et à l'œnologie



Cette formule est un parcours initiatique complet. Le stage se déroule directement dans un Domaine viticole (interactivité et convivialité). L'espace d'une journée, vous découvrirez une vision globale du monde du vin : histoire, terroirs et cépages, vinification et élevage, dégustation, choix et service des vins.

Nos intervenants utilisent des méthodes interactives pour vous apprendre à connaître l'univers du vin, savoir le déguster, le sélectionner ou tout simplement donner un avis judicieux sur un vin.

1^{ère} séance ➔

Introduction à l'œnologie et apprentissage de la dégustation.

OBJECTIF

Connaître les grandes tendances viti-vinicoles - Développer ses sens gustatifs - Savoir déguster et exprimer un jugement personnel - Maîtriser un vocabulaire technique

SUJETS DEVELOPPES

Le marché du vin au niveau mondial - La place des vins français dans le monde - Commentaire d'un vin et vocabulaire - Reconnaissance des arômes et des saveurs - Comment déguster et comment conclure

EXERCICES PRATIQUES

Les arômes et les saveurs - Dégustations de vins de cépages et vins caractéristiques



2^{ème} séance ➔

Notions de cépages, terroirs et appellations.

OBJECTIF

Situer et connaître les caractéristiques des vignobles français - Savoir répondre aux questions sur l'histoire et sur la viticulture - Connaître les réglementations françaises et étrangères - Connaître les caractéristiques des cépages

SUJETS DEVELOPPES

Notions de terroirs, les différents climats, les différents sols - La viticulture, les vendanges, les risques. Principaux cépages et appellations françaises - Un peu de réglementation - Les vins étrangers

EXERCICES PRATIQUES

Les arômes et les saveurs - Dégustations de vins de cépages et vins caractéristiques



3^{ème} séance ➔

Vinification et élevage du vin

OBJECTIF

Etre capable d'expliquer un procédé de vinification - Comprendre l'intérêt de l'élevage en barrique - Connaître les maladies du vin

SUJETS DEVELOPPES

Vinification en blanc, rouge et rosé - Les clarifications, la filtration - L'élevage en barrique - La mise en bouteille, les matières premières - Les éléments conservateurs d'un vin - Potentiel de garde - Les défauts du vin

EXERCICES PRATIQUES

Dégustation de 2 vins blancs vinifiés et élevés différemment et un vin rosé. Dégustation verticale de deux vins rouges. Visite et explications dans les caves et le chais à barriques.



4^{ème} séance ➔

Accords mets et vins. Choix et service des vins.

OBJECTIF

Constituer et organiser sa cave à vins - Bien conseiller et servir le vin, connaître les accords - Savoir parler du vin

SUJETS DEVELOPPES

Les autres vins (Champagne, VDN...) - L'achat des vins - Stockage du vin, lieux et conditions idéales
Mets et vins : les bons accords...et les mauvais ! - Conseiller, choisir et servir un vin - Questions/réponses

EXERCICES PRATIQUES

Accords vins/fromages et vin/chocolat - Dégustations



LES PLUS...

- . Café d'accueil.
- . Déjeuner dans le Domaine (compris dans les tarifs): repas convivial sous forme de buffet aux saveurs de Provence. Café et vins compris.
- . Une bouteille de vin offerte à chaque participant.

Lieu du stage:

Domaine de Château Bas
Cazan - 13116 Vernègues



TARIFS

Pour 1 personne: 99 euros ttc

Pour 2 personnes: 92 euros ttc/pers.

Remises pour les groupes – nous consulter

NOUS CONTACTER:

Société ACS – Le Comptoir des vins – Domaine et Golf de Pont Royal – 13370 Mallemort

Tel: 04 90 55 60 26 - E/mail: contact@lecomptoirdesvins.com – Internet: www.lecomptoirdesvins.com

FICHE D'INSCRIPTION (à retourner à l'adresse indiquée ci-dessus)

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : Ville : N°tel : E.mail :

Nombre de personnes : ... Date de stage souhaitée: (facultatif - dates en ligne sur le site internet)

Acompte versé: 40 euros x personne(s) = euros ttc

Noms des participants :

En envoyant cette fiche d'inscription vous acceptez les conditions générales de vente consultables sur notre site internet www.lecomptoirdesvins.com



Passez une journée unique dans un domaine viticole!





CONDITIONS GENERALES DE VENTE

FORMATIONS ET STAGES



Société ACS

Le Comptoir des vins – Domaine et Golf de Pont Royal 13370 Mallemort

Tel: 04 90 55 60 26 – E.mail: contact@lecomptoirdesvins.com

SARL au capital de 7700 euros

Siret: 442 085 122 00046 – APE: 741 G

Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 93 13 12805 13 auprès du Préfet de Région de Provence Alpes Côtes d'Azur

Article 1: RESERVATION

Une inscription est considérée comme effective à réception de la fiche d'inscription accompagnée d'un acompte de 40 euros. Le solde est à régler le jour du stage.

Vous avez la possibilité de reporter une fois votre cours dans les conditions suivantes :

La demande de report doit être effectuée au plus tard 15 jours avant la date de stage le cours, et ce, par e-mail à l'adresse contact@lecomptoirdesvins.com.

Cette demande doit indiquer la date, le nom du ou des stagiaires et le demandeur ainsi que la nouvelle date. Votre demande sera traitée dans les 24h après réception.

Passé ce délai, les places étant réservées, nous ne pourrions modifier la date réservée et conserverons l'acompte de 40 euros versé à titre de réservation (cet acompte pourrait ne pas être encaissé dans le cas où nous parviendrions à remplacer cette place perdue par un autre stagiaire).

Article 2: ANNULATION ET REMBOURSEMENT

Droit de rétractation (Droit de la Consommation : Art. L121-20) : après envoi d'un acompte de réservation ou d'un règlement complet de stage, le Client dispose d'un délai de 7 jours francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités, à l'exception, le cas échéant des frais postaux qui seront à sa charge. Le Client, ou Bénéficiaire, devra envoyer à la société ACS un courrier d'annulation dans les 7 jours suivant sa réception, le cachet de poste faisant foi. Seul le Client pourra se faire rembourser et ce, par chèque. Pour tous les autres cas, le client ne pourra être remboursé.

La Société ACS se réserve le droit d'annuler un stage si le nombre d'inscrits est insuffisant. Dans ce cas, l'inscription pourra être reportée sur une autre session ou l'intégralité des sommes versées sera remboursée. En cas d'annulation du stagiaire intervenant moins de 15 jours avant le début de la session réservée, les 40 euros versés à titre d'acompte restent acquis à la Société ACS.

En cas de non-présentation au stage, ou de participation partielle à une session, aucun remboursement ne sera possible.

Article 3: VALIDITE

Tout bénéficiaire d'un chèque cadeau ou d'une fiche d'inscription dispose d'un délai d'un an pour réserver la formation ou le stage d'œnologie parmi toutes les dates affichées sur le net dans la mesure des places disponibles.

Article 4: FORMATION CONTINUE

La Société ACS est prestataire de formation professionnelle conformément aux dispositions de l'article R.921-5 du code du travail.

Les stages proposés par la Société ACS peuvent entrer dans le cadre de la formation professionnelle continue. Dans ce cas, et sur demande de l'employeur, la société ACS établira une convention de formation. Les sessions seront validées par une attestation de stage. (Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93 13 12805 13 auprès du Préfet de Région de Provence Alpes Côtes d'Azur).

Article 5: HEBERGEMENT

Tout hébergement éventuel est à la charge des participants. La société ACS peut, à votre demande, vous transmettre une liste d'hôtels et, si vous le souhaitez, vous aider dans l'organisation de votre séjour.

Article 6: CONFIDENTIALITE

La société ACS s'engage à protéger vos données personnelles et votre vie privée. Nous utilisons les informations que vous nous transmettez pour traiter vos commandes et vous faire part d'informations et d'offres promotionnelles sur notre site, susceptibles de vous intéresser. ACS ne vend, ne loue ni ne communique à des tiers les informations vous concernant et ne le fera jamais.

Article 7: MODIFICATION D'INFORMATIONS

En application de l'article 27 de la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les données vous concernant. Pour exercer ces droits, il vous suffira de nous faire part des modifications souhaitées à contact@lecomptoirdesvins.com.

Article 8: PROTECTION DES MINEURS

Conformément à l'article L.3342-1 du Code de la Santé Publique qui stipule que la vente d'alcool à des mineurs de moins de 16 ans est interdite, vous vous engagez, en remplissant le bon de commande, que tout participant aux stages aura 18 ans révolus le jour de sa participation.

Article 9: RESPONSABILITES

Le tribunal de commerce de Tarascon est seul compétent pour connaître tout litige de quelque nature. La loi française est seule applicable aux relations nées du contrat entre le fournisseur et l'acheteur

