Dégustation du vin - Perfectionnement

M. LOBRE Didier

INFORMATIONS

OSTWALD La Ruche

Début le mardi 06 janvier 2026

DURÉE : 02:30

Prix : 98.00 €

PROFILS : Oenologue

PRE REQUIS :

Cette formation s'adresse à toute personne ayant déjà pratiqué la dégustation et qui cherche à perfectionner ses connaissances en œnologie ainsi que son analyse sensorielle.

MATERIEL :

2 verres normalisés (INAO) / le nécessaire pour prendre des notes.

12 à 15€ de frais de dégustation/séance

CODE ACTIVITÉ : 10OS1102

DESCRIPTION

Vous comprendrez plus précisément l'effet terroir, les caractéristiques des vins biologiques, les techniques de vinification, les différences significatives dans la hiérarchie des crus dégustés...

Les régions viticoles françaises n'auront plus de secrets pour vous. On pourra également sortir de nos frontières, à la découverte d'autres sensations.

Au plaisir de vous rencontrer ou bien de vous retrouver.

Prévoir 12 à 15€ de frais de dégustation/séance en plus.

Dégustation du vin - Perfectionnement

M. LOBRE Didier

OBJECTIFS

Permet d'acquérir une meilleure expertise en connaissance des vins par une identification plus précise des cépages, un entraînement à l'étude des arômes du vin, une meilleure compréhension des saveurs et autres sensations perçues en bouche, une meilleure connaissance des Appellations.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Mardi	06-01-2026	19:30	02:30	La Ruche, Place du Général de Gaulle - 67540 OSTWALD
Mardi	13-01-2026	19:30	02:30	La Ruche, Place du Général de Gaulle - 67540 OSTWALD
Mardi	20-01-2026	19:30	02:30	La Ruche, Place du Général de Gaulle - 67540 OSTWALD
Mardi	27-01-2026	19:30	02:30	La Ruche, Place du Général de Gaulle - 67540 OSTWALD
Mardi	03-02-2026	19:30	02:30	La Ruche, Place du Général de Gaulle - 67540 OSTWALD