

Plaisirs et arts de la table

Découverte des vins de Champagne et des vins de France



Objectifs

Présenter, de façon plus ludique que technique, les étapes qui mènent à la transformation du raisin en vin dans une région viticole choisie. Présenter les généralités et particularités du vignoble choisi (*Cépages, AOC, vinifications...*)

Public et pré requis éventuels :

Groupe de particuliers, associations, entreprises... Néophytes et amateurs, amateurs éclairés. Module adapté au niveau du groupe et à sa demande.

Programme de formation :

Découverte des vins tranquilles (*région viticole au choix*) ou des vins de Champagne. Les terroirs, cépages, appellations, assemblages...

Dégustation de 3 flacons*.

Notions sur les accords mets-vins et le service (*température, garde...*)

Synthèse écrite remise aux participants.

* *Des crachoirs sont prévus pour la dégustation.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Durée de la formation :

2 heures - De 18 à 20 h

Lieu de la formation

Inter : Centre Alfor Châlons -Restaurant pédagogique - Intra nous consulter

Coût de formation :

20 € / personne (Vins tranquilles) 30€ / personne (Vins de Champagne)

Ouverture de la session à partir de 6 participants

Dates :

Toute l'année - Nous contacter.

Ce module peut être adapté à toutes les régions : Champagne, Alsace, Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux, Vallée du Rhône, Jura-Savoie, Loire, Languedoc-Roussillon, Provence et Corse, Sud-Ouest.

CENTRE ALFOR - 32, rue Benjamin Franklin - 51 000 Châlons-en-Champagne

Tél : 03 26 69 25 85 / Fax : 03 26 69 25 99 / servicecommercial@logistere-alfor.fr