



### Objectifs

Présenter, de façon conviviale, les règles principales de la dégustation.

Module au choix : vins tranquilles ou vins à bulles (*Champagnes*).

### 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 (vins tranquilles ou champagnes).

### Programme de formation :

Reconnaissance des saveurs de base (*sucré, salé, acide, amer*).

Les familles d'arômes.

Les conditions et étapes de la dégustation : œil, nez, bouche.

Verres conseillés, températures de service, alliances mets-vins.

Dégustation de 3 vins tranquilles\* (*blanc et rouge*) ou 3 champagnes différents\*.

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

Ouverture de la session à partir de 6 participants

### Dates :

Toute l'année - Nous contacter.

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