

Durée : 1 journée de 7 heures

En présentiel et en français

Délais d'inscription et modalités :

-Inscription au minimum 1 mois avant la date de la session.

-Nous retourner complétés : la fiche d'inscription, les CGV et le formulaire du droit à l'image qui se trouvent sur le site internet dans le descriptif du niveau 1.

Lieu :

-Ecole des Vins du Languedoc à Montpellier

-Domaine de Rombeau à Rivesaltes en partenariat avec l'ESV

Prérequis : Aucun prérequis nécessaire.

Publics concernés : Tout public de plus de 18 ans, souhaitant en savoir plus sur le vin et la dégustation

Taux de réussite : 97,8%

Nombre de place disponible : 15 maximum

Dates des prochaines sessions :

A Montpellier

- 21 février 2022
- 20 juin 2022

A Rivesaltes

- 20 juin 2022

Formatrices :

Claire HENRY ou Cécile DEBROAS CASTAIGNS

Accessibilité : Merci de contacter notre référent handicap Aurélie Villar  
Téléphone : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41

Coût : 220€

Financement :

- Fonds propres
- Financement par l'employeur ou les OPCO /VIVEA

## PRESENTATION

Le niveau 1 en vins du WSET est une initiation et s'adresse aux personnes ne connaissant que peu ou pas du tout le vin. Il est conçu comme une introduction solide mais simple. Ils connaîtront ainsi les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification, les principaux types et styles de vins, les caractéristiques essentielles des vins issus des principaux cépages, quelques autres exemples de vins, et les principes de base relatifs au stockage et au service du vin.

## OBJECTIFS / PROGRAMME

**Objectif 1** : Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.

- Composition d'un grain de raisin
- Viticulture
- Climat
- Fermentation alcoolique
- Élaboration des vins blancs, rouge et rosés

**Objectif 2** : Connaître les types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins.

- Principaux types et styles de vins
- Principaux cépages
- Exemples de vins issus des principaux cépages
- Autres vins importants à connaître

**Objectif 3** : Connaître les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin.

- Stockage du vin
- Température de service
- Service du vin
- Base des accords mets et vins

## OUTILS PEDAGOGIQUES

Un livret vous est fourni le jour de la formation, il contient toutes les informations importantes pour suivre la formation et prendre des notes.

Nombre de vins dégustés : 7 vins

## EVALUATION

Un QCM de 30 questions à réaliser en 45 minutes.

Validation : il faut obtenir un minimum 70% de bonnes réponses pour valider la certification. Une attestation de validation/diplôme est ensuite envoyée par courrier

Rattrapage possible moyennant 70€.