



Elaborer des vins rosés

Après 10 ans de recherche et d'expérimentation, le Centre du Rosé dispose d'une somme d'informations susceptibles de faire progresser la connaissance et la performance technique de la filière viticole varoise. Cette formation de deux jours a pour objectif de vous en livrer une partie.

Objectifs

Connaître et reconnaître les spécificités du vin rosé

Contenu

- Repérage du contexte du marché du vin rosé
- Connaissance des terroirs et des cépages provençaux
- Les nouvelles attentes des consommateurs : sucrosité, arômes, effervescent...
- Analyse sensorielle adaptée au vin rosé
- Identification des étapes clés de la vinification
- Perfectionnement aux techniques d'obtention des jus : macération, pressurage, inertage, enzymage, débourbage et travail des bourbes, collage et autres additifs
- Appropriation des derniers résultats scientifiques : diversité des vins rosés du monde, oxydation des moûts et des vins, arômes des vins rosés

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Dégustations commentées



Durée
2 jours



Dates
23 mars 2012
30 mars 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Viticulteurs
Salariés du secteur viti-vinicole



Intervenants
Laure CAYLA
Œnologue Centre du Rosé
Nathalie POUZALGUES
Œnologue Centre du Rosé



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : pris en charge

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr

Bulletin d'inscription à la formation Elaborer des vins rosés

Nom : Prénom :

Entreprise :

Adresse :

Tél. : Fax :

Email

● 0 euros si je suis :

- exploitant agricole, cotisant solidaire, conjoint collaborateur participant aux travaux, aide familial
- entrepreneurs du paysage relevant de la MSA

● 196 euros si je suis :

- salariés
- autres publics :

M'inscrit à la formation « Elaborer des vins rosés »

- 23 mars et 30 mars 2012

Je joins mon règlement de À l'ordre de l'Agent Comptable et je le retourne à
Chambre d'Agriculture du Var
Service Formation-Installation
727, avenue Alfred Décugis
83400 Hyères
Tél : 04 94 12 32 82
Fax : 04 94 12 32 80
Email : formation@var.chambagri.fr

Signature,