



Balade entre vignes et vins 2020-2021

2h00 - Niveau initiation

DESCRIPTION

La balade gourmande à lieu les samedis. 2 heures d'initiation pour entrer dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne et vous initier, verre en main, à la méthodologie de la dégustation et à la découverte du vignoble Bourguignon.

Apprendre à regarder, à sentir et à identifier leurs arômes.

Profitez de l'été pour une balade et une dégustation en Côte de Beaune avec une halte dégustation au cœur du vignoble. Pendant 2 heures, vous parcourrez les parcelles des Beaune et Beaune 1^{er} Cru verre à la main.

PUBLIC CONCERNE

Cette formation est ouverte à tous les publics sans connaissance préalable du monde viticole, des vins de Bourgogne et de la dégustation.

CONTENU

Animation de la balade par un œnologue de l'Ecole des vins de Bourgogne ; Remise d'un verre pour la dégustation dans les vignes ; Dégustation commentée de 3 vins de Bourgogne de la Cave de prestige du B.I.V.B.

LIEU DE LA FORMATION

Départ Parking du Parc de la Bouzaize à Beaune.

DATES

Les Samedis 25 juillet et 29 août 2020
Les Samedis 24 juillet et 28 août 2021

PRIX DE LA FORMATION

39 €uros / personne

PROGRAMME

**16h00 Départ parking du Parc de la Bouzaize :
Allée du Dr Boulay**

- Remise d'un verre à chaque participant pour la dégustation dans les vignes

**Les fondamentaux de la Bourgogne viticole et
lecture de paysage :**

- Situation géographique
- Vigne et vignobles de Bourgogne
- Surfaces et productions
- Les artisans naturels de la qualité (terroirs, cépages, climat, Savoir-faire)

Les vins de Bourgogne :

- Les Appellations d'Origine Contrôlées :
Origine, histoire, classification
- Les domaines, maisons et caves de Bourgogne
- Questions des participants

La dégustation des vins de Bourgogne :

- Méthodologie et techniques de dégustation
(aspects visuel, olfactif, gustatif)
- Les grandes caractéristiques organoleptiques des vins de Bourgogne
- Illustration par une **dégustation commentée de 3 vins de Bourgogne** sélection de la Cave de prestige du BIVB

18h00 Fin de la formation