

Les Fondamentales



 **Lieu**
Beaune

 **Dates 2022-2023**

Dates 2022 : Samedis 10 septembre; 24 septembre (G); 8 octobre; 29 octobre (G); 19 novembre; 3 décembre (G)

Dates 2023 : Samedis 18 février ; 25 mars (G)

(G) = Dates garanties

 **Niveau**
Initiation

 **Nombre**
6 vins
dégustés

 **Langue**
Français

 **Tarif**
90

Présentation

Les Fondamentales ont souvent lieu un samedi. **Une demi-journée** d'initiation pour entrer dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne et vous initier, verre en main, à la méthodologie de la dégustation.

Apprendre à regarder, à sentir, à goûter les vins blancs, les vins rouges et le Crémant de Bourgogne et à identifier leurs arômes. La conservation, le service des vins et l'association des mets et des vins sont également abordés.

A l'issue de cette matinée, vous serez plus à l'aise devant un verre de Bourgogne et commencerez à trouver les mots justes pour commenter les vins et partager vos impressions.

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



Scannez pour réserver !



Programme

- 9h15** **Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne**
- Remise d'une documentation complète sur les vins
- 9h30** **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)
- 10h15** **Les vins de Bourgogne :**
- Les Appellations d'Origine Contrôlées : Origine, histoire, classification
- Les domaines, maisons et caves de Bourgogne
- Questions des participants
- 10h45** **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 6 vins de Bourgogne
- 12h30** **Fin de la formation**
- Option :**
- 12h45** **Déjeuner-dégustation dans un restaurant de Beaune accompagné de vins de Bourgogne de la Cave de prestige du B.I.V.B.**
59 euros par personne

