

ŒNOLOGIE

FORMATION

## ELABORATION DES VINS ROSÉS

Le marché des vins rosés est porteur, il attire de nouveaux consommateurs de vins tant sur le territoire français qu'à l'international. L'élaboration de rosés modernes demande une approche spécifique et un bon niveau de technicité. Forts de 20 ans d'expérimentation dédiées à la connaissance des vins rosés, l'IFV et le Centre du Rosé s'associent pour rappeler les points de maîtrise de l'élaboration des vins rosés et les écueils à éviter.

**PUBLIC** Vignerons, maitres de chai, cavistes, œnologues conseil

**PRÉ-REQUIS** Aucun

### OBJECTIFS

- Maîtriser les fondamentaux de la vinification en rosé
- Savoir favoriser certains profils lors de l'élaboration du vin
- Savoir assurer la stabilité dans le temps

### CONTENU

- Tour de table (15 min)
- Chiffres clés et typologie des rosés du monde (30min)
- Des raisins dédiés aux vins rosés (1h)
- Les opérations préfermentaires décisives (1h30)
- Les fermentations révèlent le potentiel (45min)
- Maîtrise de l'élevage, du conditionnement et de la conservation (1h45)
- Dégustation de différents types de vins rosés (1h)
- Test des connaissances acquises et évaluation de la formation (15 min)

### MOYENS PEDAGOGIQUES/MOYENS TECHNIQUES

Formation en salle avec support pédagogique.  
Nuanciers et autres outils de pilotage.  
Etude de cas concrets  
Dégustation de vins rosés

### DATE ET LIEU DE FORMATION

Jeudi 5 Mai 2022 de 8h30 à 17h  
IFV, 39 RUE MICHEL MONTAIGNE  
33290 BLANQUEFORT

Durée de la formation : 7h

### VOS FORMATEURS



Laure Cayla  
Ingénieur IFV, experte  
en œnologie



Charlotte Anneraud  
Ingénieur IFV, experte  
en œnologie  
et en profil des vins

Jeudi 5 Mai 2022 de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h

IFV

39 Rue Michel Montaigne

33290 BLANQUEFORT

## TARIF

250 € HT

Coût de la formation incluant le déjeuner

## MODALITÉS DE PRISE EN CHARGE

- IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation est établie.
- Toute demande de prise en charge doit être réalisée à l'inscription.
- IFV Services se réserve le droit d'annuler la formation si la participation est inférieure à 6 stagiaires.
- La formation est limitée à 20 stagiaires.
- Pour connaître les modalités de prise en charge, n'hésitez pas à contacter Isabelle Cuche au 04.66.80.68.45.
- Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs.

Pour plus d'information sur la prise en charge, n'hésitez pas à contacter Isabelle Cuche

par Tel. : 04 66 80 68 45

ou par mail : [isabelle.cuche@vignevin.com](mailto:isabelle.cuche@vignevin.com)

## MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATION DE LA FORMATION

- Emargement, Attestation de présence et fin de formation
- Questionnaire des connaissances acquises, mise en situation
- Fiche de satisfaction à chaud – Fiche de satisfaction à froid

## EQUIPEMENTS NECESSAIRES

Aucun

## ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation en salle

## ACCESSIBILITÉ DES FORMATIONS

Afin que cette formation soit accessible à tous, nous invitons les personnes qui ont besoin d'aménagements à nous le signaler en nous contactant directement.

Référent Handicap :

Isabelle Cuche – Tél : 04.66.80.68.45 – 06.38.27.76.01



## VALIDEZ L'INSCRIPTION

Avant le 26 avril 2022

par internet ou en demandant le bulletin d'inscription auprès de

[Isabelle.cuche@vignevin.com](mailto:Isabelle.cuche@vignevin.com)

Un accusé de validation de l'inscription vous sera envoyé.

Le règlement interviendra sur facture à l'issue de la formation

## CONTACT

Contact technique :

Charlotte Anneraud

[charlotte.anneraud@vignevin.com](mailto:charlotte.anneraud@vignevin.com)

05 56 16 10 98

Contact administratif : Isabelle

Cuche : 04 66 80 68 45

[isabelle.cuche@vignevin.com](mailto:isabelle.cuche@vignevin.com)

