

Les formations IFV SERVICES

L'expertise des ingénieurs IFV à votre écoute



PROGRAMME DE FORMATION

ELABORATION DES VINS ROSES

Finalité de la formation :

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. Fort 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 écueils à éviter.

OBJECTIFS :

Maitriser les fondamentaux de la vinification en rosé
 Savoir favoriser des profils aromatiques spécifiques lors de l'élaboration du vin
 Savoir assurer la stabilité des vins dans le temps

PRE REQUIS / PUBLIC CONCERNE

Vignerons - Responsables cave - Négociants

FORMATEURS & INTERVENANTS

ANNERAUD Charlotte Ingénieur IFV
 CAYLA Laure Ingénieur IFV
 MASSON Gilles Ingénieur IFV

LIEU, DATE ET DUREE DE LA FORMATION

Du	au	Lieu	Adresse
29/06/2023	29/06/2023	IFV Blanquefort	39 Rue Michel Montaigne, 33290 Blanquefort

Durée : 7 h

Horaires : De 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

Equipements nécessaires : Aucun

Les formations IFV SERVICES

L'expertise des ingénieurs IFV à votre écoute



PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION

- Tour de table et recueil des attentes des stagiaires (15 min)
 - Chiffres clés et typologie des rosés du monde (30 min)
 - Des raisins dédiés aux vins rosés (1h)
 - Les opérations préfermentaires décisives (1h30)
 - Les fermentations révèlent le potentiel (45 min)
 - 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 (15min)

MODALITE DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRECIATION DE LA FORMATION

- Emargement et attestation de présence et fin de formation
- Questionnaire d'évaluation des objectifs ou mise en situation
- Fiche de satisfaction à chaud – Fiche d'évaluation à froid

MODALITE ET DELAIS D'ACCES / TARIFS / CONTACT

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. 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

- **Tarif**

300 € HT incluant le déjeuner, TVA en sus, au taux légal en vigueur.

- **Délai de réponse et Validation de l'inscription**

Date limite d'inscription : 16/06/2023
Validation dès réception de l'inscription

- **Contacts**

Contact technique : CAYLA Laure Tél : 0498106428
Contact administratif : Isabelle CUCHE Tél : 04 66 80 68 45

Les formations IFV SERVICES

L'expertise des ingénieurs IFV à votre écoute



PARTICIPANTS

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.

ORGANISATION DE LA FORMATION

En salle : OUI

Sur le terrain : NON

En distanciel : NON

MOYENS PEDAGOGIQUES / MOYENS TECHNIQUES

Nuanciers et autres outils de pilotage

Etude de cas concrets

Dégustation de vins rosés

Des ressources pédagogiques vous seront remises pendant ou après la formation.

ACCESSIBILITE DE LA FORMATION

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 Cuhe Tél : 04.66 80 68.45 - 06.38.27.76.01