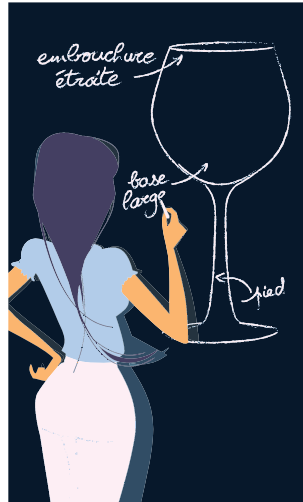




Programme



L'initiation à la dégustation :

Découverte organoleptique des arômes du vin en quatre séances de deux heures dans un contexte ludique.

Tout l'univers de la dégustation à explorer à travers la riche palette des Vins de Bergerac

Séance 1 : Présentation des vins de la Région de Bergerac (Histoire, climats, sols, cépages, appellations.)

- Technique de dégustation (vocabulaire, matériel, déroulement)
- Dégustation de 3 vins rouges à l'aveugle (analyse des arômes)
- Approche du millésime, des cépages et du terroir par la dégustation
- Association mets-vins

Séance 2 : Du raisin au vin

(Rôle du terroir, choix des cépages, date de récolte, vinification et élevage des vins blancs.)

- Jeux autour des arômes
- Dégustation de 3 vins blancs à l'aveugle
- Les caractéristiques : acidité, arômes, texture



Séance 3 : Les vins rouges de garde (L'élevage)

- Présentation AOC Bergerac Rouge, Côtes de Bergerac, Montravel et Pécharmant
- Cépages, terroirs, rendements, vinifications, élevage, rôle du millésime
- Jeux autour de la notion de "boisé"
- Dégustation à l'aveugle



Séance 4 : Les vins moelleux et liquoreux

- Présentation des 6 AOC de vins moelleux et liquoreux
- Historique des appellations
- Spécificité des terroirs
- Les cépages
- La surmaturité, la pourriture noble et la cueillette
- Vinification et élevage
- Jeux sur les différentes AOC : arômes, etc.
- Dégustation à l'aveugle de vins moelleux et liquoreux : Côtes de Bergerac Blanc, Côtes et Haut Montravel, Rosette, Monbazillac et Saussignac