



LES FONDAMENTAUX DE L'ÉLABORATION DES VINS

Vinification & œnologie
A distance

Durée : 14 h

Prix inter-entreprise : 533 € H.T. / personne

Objectifs pédagogiques

Distinguer les différentes étapes du processus de fabrication du vin afin d'acquérir un vocabulaire et une meilleure compréhension du produit vin.

Le public

Prérequis

Aide-caviste, assistante particulier ou toute autre personne souhaitant s'initier à la vinification du vin.

Aucun.

Déroulé du programme

1. Le cycle de maturation du raisin.
2. L'impact du terroir (climat, sol, topographie) sur les caractéristiques d'un vin.
3. Les différentes étapes de vinification, de la vigne à la bouteille, pour chaque type de vin.
4. Les différents types de fermentations et leurs indicateurs de suivi.
5. Les techniques de façonnage du vin
6. Les méthodes d'assemblages et d'élevage et des vins.
7. Le matériel de cave.

Méthodes pédagogiques : alternance de classes virtuelles collectives et de temps individuel de formation, alternance de modules interactifs et d'exercices pratiques, vidéos pédagogiques, podcasts, retours d'expériences audio, acquisition des données et expérimentation par la mise en situation.

Suivi, évaluation et certifications

- Feuille d'émargement,
- Evaluation en fin de formation,
- Enquête de satisfaction stagiaire et client,
- Obtention d'une attestation de fin de formation.

Taux de satisfaction

100%

L'équipe pédagogique

Céline P.

Oenologue diplômée de l'Université de Bordeaux, Céline a plus de 25 ans d'expérience dans le domaine du vin. Elle a débuté sa carrière en tant que responsable des achats dans une maison viticole avant de se lancer dans la formation. En 2013, elle a racheté un centre de formation, puis créé NG Vin, dédié au secteur. Son expertise couvre l'ensemble du processus de vinification, de la sélection des matières premières à la dégustation, en passant par les techniques d'élaboration des vins. En parallèle, elle anime des formations d'œnologie, partageant ainsi sa passion pour la dégustation et la création de vins de qualité.

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendent de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), la taille de l'entreprise sont prépondérants. L'équipe NG VIN vous accompagne dans le choix de vos formations et les modalités de financement. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

Les sessions inter-entreprises

Dates	Modalités	Tarif
8 novembre au 4 décembre 2024	A distance	533 € H.T. / personne
10 juin au 7 juillet 2025	A distance	533 € H.T. / personne
6 octobre au 3 novembre 2025	A distance	533 € H.T. / personne

Inscription au 04 90 37 65 43 ou par mail à contact@ng-vin.fr

Généré le 15/04/2025 - <https://www.ng-formation-vin.fr/formation/les-fondamentaux-de-l-elaboration-des-vins/>