

UP : S8-OPT-E UE : S8-VVT	ISARA4 / S8	Numbers of student hours						
Vigne et Vin : Transformer le raisin en vin	Lydie CARON- PICOT	Lectures 49.00 h	Tutorials 22.75 h	Practicals -	Field trips -	Supervised work 17.50 h	Project work 17.50 h	Evaluation 2.00 h
ECTS : 4								
<p><b>OBJECTIVES:</b>  **** ATTENTION**** cet enseignement est dispensé à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse</p> <p>Proposer un itinéraire technique complet pour adapter la production aux enjeux économiques des marchés et au potentiel de son domaine.  S'initier aux techniques de dégustation professionnelle.</p> <p>Compétences clés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir analyser un vin avec une méthode et par rapport à un cahier des charges</li> <li>• Comprendre les processus-clés de l'élaboration et la finition des vins</li> <li>• Choisir le matériel adapté</li> </ul> <p><b>PROGRAMME :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyser gustativement un vin avec méthode, soit dans une perspective de contrôle qualité, de construction de gamme ou de valorisation commerciale</li> <li>- Mécanismes fondamentaux de transformation du raisin en vin (blanc/rouge/rosé)</li> <li>- Préparer les vins / Choix de l'élevage / Mise en bouteille</li> <li>- Défauts des vins</li> <li>- Réaliser un assemblage</li> <li>- Concevoir une cave</li> <li>- Questionner les méthodes d'élaboration du vin en France au regard des enjeux économiques, sociaux et sociétaux auxquels sont confrontés les vignerons</li> <li>- Étude de cas</li> </ul> <p><b>PREREQUISITES:</b></p> <p><b>TEACHING METHODS:</b>  Cours, TD, formation tutorée, visite, étude de cas et travail personnel</p> <p><b>EVALUATION METHODS:</b></p>								