



*Siège social : 70 boulevard des 9 clés 71000 Mâcon Téléphone : 03 85 39 24 15
Adresse électronique : contact@espritsdevins.com Site : www.espritsdevins.com
Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901
Enregistrée à la préfecture de Mâcon sous le n°0715005743 – JORF du 29 décembre 2007
Compte bancaire n° 62225466209 Crédit agricole de Saône et Loire – Agence de Mâcon – Flacé
Numéro SIRET : 507 804 201 00014
Numéro de déclaration d'activité de prestataire de formation : 26 71 01825 71*

WSET® DIPLOMA NIVEAU 4 **Programme du stage module D4 – 8h environ**

Les vins effervescents

La formation est divisée en 4 sessions d'une ou deux heures environ, accompagnées de dégustations

- 1- La méthode traditionnelle : climat, cépages élaboration, dégustation
- 2- Le Champagne : climat, vignoble, cépages, élaboration dégustation
- 3- Le rosé et autres vins (Crémant, Cava, Nouveau Monde) : climat, vignobles, cépages, élaboration, dégustation
- 4- La méthode cuve close et la méthode ancestrale (Prosecco, Asti, Lambrusco ...), cépages, vignobles, élaboration, dégustation

Examen en anglais :

L'examen dure 1h30 : questions ouvertes portant sur tout le programme et dégustation de 3 vins à l'aveugle.

Programme du stage du module D5 – 14h environ

Les vins fortifiés

La formation est divisée en 7 sessions d'une ou deux heures environ, accompagnées de dégustations

- 1- Introduction : élaboration des vins fortifiés, différentes options, dégustation
- 2- Le Xérès : climat, vignoble, cépages, élaboration
- 3- Le Xérès : élaboration et dégustation des différents styles
- 4- Le Porto : climat, vignobles, cépages, élaboration, dégustation (Ruby et Vintage)
- 5- Le Porto : cépages, élaboration, dégustation (Blanc et Tawny)
- 6- Le Madère : climat, vignobles, cépages, élaboration, dégustation des différents styles
- 7- Les VDN : climat, vignobles, cépages, élaboration, dégustation des différents styles

Examen en anglais :

L'examen dure 1h30 : questions ouvertes portant sur tout le programme et dégustation de 3 vins à l'aveugle.