

DÉGUSTATION ET ANALYSE SENSORIELLE



Connaître et définir les profils sensoriels de vos vins.

GRANDES CULTURES
MARAIÇAGE

ÉLEVAGE

FORÊT

AGRI-
TOURISMEAMÉNAGEMENT
URBANISMECONSEIL
D'ENTREPRISEVENTE
CIRCUITS-COURTSEXPÉRIMEN-
TATION

PUBLIC CONCERNÉ

Viticulteurs. Négociants.
Caves coopératives.
ODG. Acheteurs.
Fournisseurs de la filière.

TARIFICATION DE LA PRESTATION

Grille tarifaire à votre disposition
dans vos CEnocentres.

CONTACT (ET/OU RÉFÉRENT)

Vos CEnocentres.

Ou
Jean-Christophe CRACHEREAU
Service Vigne et Vin
05 56 35 00 00
jc.crachereau@gironde.chambagri.fr

VOUS SOUHAITEZ

- Identifier et contrôler les caractéristiques organoleptiques de vos vins.
- Caractériser un vin et le positionner par rapport à un marché.
- Évaluer l'impact organoleptique de différents choix techniques.

NOUS VOUS PROPOSONS

- L'établissement des caractéristiques de vos vins selon la méthode Profil Sensible®.
- L'organisation de dégustations avec traitement statistique et interprétation des résultats.
- Des dégustations spécifiques orientées vers la recherche de défauts.

NOUS VOUS APPORTONS

- Un traitement statistique éprouvé et complet des données, accompagné d'une cartographie précise des caractéristiques d'un vin.
- L'animation de jurys de professionnels.
- Une équipe d'œnologues à votre écoute.

NOTRE EXPÉRIENCE (NOS RÉFÉRENCES)

- Plus de 20 ans d'expérience dans les dégustations d'expertise.
- Organisation de formations : initiation à la dégustation, perfectionnement, identification des défauts.
- Suivi organoleptique des vins expérimentaux.

LES « PLUS » DE LA PRESTATION

- Une salle de dégustation de 20 postes spécialement dédiée aux expertises et expérimentations.
- La garantie d'une prestation en toute neutralité et indépendance.
- Un service d'analyses complémentaires permettant d'affiner les conclusions des dégustations : analyses œnologiques, analyses de contaminants, microbiologie.