

● Formation sur l'Armagnac avec le BNIA

Destinée aux Producteurs, Maîtres de chais, Techniciens...

1 - L'élaboration et la dégustation de l'Armagnac : 2 jours

Mardi 24 mars 2009 et mardi 31 mars 2009, 9 H à 17 H au BNIA.

Quatre dégustations

1^{er} jour : Du raisin à la sortie de l'alambic :

- Cépages et vinification spécifiques aux vins d'Armagnac
- Méthodes de distillation et réglages de l'alambic

2^{ème} jour : Le vieillissement de l'armagnac :

- La qualité du bois et de la pièce
- Le vieillissement, les assemblages, la préparation

Participation restant à la charge du stagiaire : 60 €.

2 - Blanche : 1/2 journée

Vendredi 3 avril 2009, 9 H à 12 H au BNIA.

- Qualités spécifiques
- Itinéraire technique adapté

- Dégustation d'eaux-de-vie brutes et réduites

- Démarche AOC du contrôle produit

Participation restant à la charge du stagiaire : 15 €.

3 - La Distillation armagnacaise : 1 jour

Mardi 3 novembre 2009 (date à confirmer), 9 H à 17 H au BNIA et en distillerie

- Fonctionnement de l'alambic, analyses, formalités

- Dégustation d'eaux-de-vie blanches

- Pratique de la distillation auprès d'un alambic en fonctionnement.

Participation restant à la charge du stagiaire : 30 €.

Pour tout renseignement et toutes inscriptions, contactez le BNIA, M^{me} Ségur ou M^{me} Faivre au 05.62.08.11.00 ou fax au 05.62.08.11.01.