

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

WSET® - Niveau 2

28 heures • Formation encadrée : 17 heures, examen compris
Travail personnel recommandé : 11 heures

Présentiel / Salle de dégustation professionnelle

12 participants maximum

Diplôme de niveau 2 en vins du WSET®

FORAMTION EN PARTENARIAT AVEC VINORAMA ACADEMY

Approfondir ses connaissances et comprendre les grands vins du monde

Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET® est une formation complète permettant d'acquérir une connaissance structurée des principaux cépages, régions viticoles et styles de vins du monde.
Elle s'adresse aussi bien aux professionnels souhaitant renforcer leurs compétences qu'aux amateurs désirant approfondir leurs connaissances.
À l'issue de la formation, les participants sont notamment capables de **décrire et comparer les styles de vins**, de comprendre les principales informations présentes sur les étiquettes et de donner des conseils de base concernant le choix et le service des vins.
Le WSET® prévoit un temps total de préparation de 28 heures, comprenant 17 heures d'apprentissage dirigé, dont 1 heure d'examen, et 11 heures de travail personnel.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- comprendre l'influence du climat, de l'environnement et des pratiques viticoles sur le style et la qualité des vins ;
- comprendre l'influence des différentes techniques de vinification et du vieillissement ;
- identifier les principaux cépages internationaux et leurs caractéristiques ;
- décrire et comparer les styles et niveaux de qualité des vins des principales régions viticoles mondiales ;
- comprendre les méthodes d'élaboration et les principaux styles de vins effervescents et fortifiés ;
- comprendre les principes de conservation et de service du vin ;
- maîtriser les principes fondamentaux des accords mets et vins.

Le programme officiel du WSET® Niveau 2 est organisé autour de ces **sept objectifs d'apprentissage.**

(•••)

Tarif : 30 000 MUR

Prochaines sessions
23 et 24 novembre 2026
14 et 15 décembre 2026

Inscription : contact@eivb.mu

EIVB
Espadon Lane Saint Martin, Baie du Cap
Charles Croisette - Tél. : +33 6 50 46 27 24
Jean Desvaux - Tél. : +230 5936 8972

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

WSET® - Niveau 2

LE PROGRAMME

Viticulture et facteurs influençant le style des vins

- Composition et maturation du raisin
- Besoins de la vigne
- Influence du climat et de l'environnement
- Principales pratiques viticoles
- Influence de la maturité du raisin sur le style et la qualité
- Principales indications géographiques et mentions d'étiquetage

Vinification et élevage

Comprendre les principales étapes de la vinification des vins blancs, rouges et rosés et l'influence des choix du vinificateur :

- fermentation alcoolique ;
- températures de fermentation ;
- extraction et macération ;
- fermentation malolactique ;
- élevage en cuve et en bois ;
- utilisation du chêne ;
- élevage sur lies ;
- assemblage ;
- vieillissement en bouteille.

Les principaux cépages internationaux

Étude des caractéristiques, styles et principales régions de production des grands cépages :

Cépages rouges

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir.

Cépages blancs

Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Gris/Pinot Grigio.

Pour chacun, la formation permet de comprendre l'influence du climat, de la viticulture et de la vinification sur le style et la qualité des vins.

Les autres cépages et grandes régions viticoles

Le programme permet également de découvrir de nombreux cépages et leurs principales régions de production :
Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Corvina, Montepulciano, Zinfandel/Primitivo, Pinotage, Carmenère, Malbec, Chenin Blanc, Sémillon, Viognier, Gewurztraminer, Verdicchio, Cortese, Garganega, Fiano, Albariño et Furmint.

Les participants découvrent ainsi les principaux vignobles de France, Italie, Espagne, Allemagne, Portugal, États-Unis, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande.

Vins effervescents et vins fortifiés

- Principales méthodes d'élaboration des vins effervescents
- Méthode traditionnelle et méthode en cuve close
- Champagne, Prosecco, Asti et Cava
- Principes d'élaboration des vins fortifiés
- Xérès et Porto
- Principales mentions d'étiquetage et styles associés

Conservation, service et accords mets & vins

- Conditions optimales de conservation
- Températures de service
- Ouverture et service
- Décantation
- Identification des défauts les plus courants
- Principales interactions entre les aliments et les vins
- Influence de la douceur, de l'acidité, du sel, de l'umami, du gras et du piment sur la perception du vin

La dégustation

La dégustation occupe une place importante dans la formation et permet de mettre en pratique les connaissances acquises.

Le programme officiel WSET® recommande la dégustation d'au minimum 43 échantillons représentatifs des différents cépages, régions et styles étudiés.

Les dégustations permettent notamment d'apprendre à identifier et décrire les caractéristiques d'un vin de manière structurée et d'établir des liens entre le cépage, l'origine, les méthodes de production et le style du vin.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Cette formation s'adresse :

- aux professionnels du vin, de la restauration, de l'hôtellerie, du commerce et du tourisme ;
- aux professionnels ayant besoin de conseiller ou commercialiser des vins ;
- aux salariés souhaitant développer et valider leurs connaissances ;
- aux personnes envisageant une reconversion professionnelle dans l'univers du vin ;
- aux amateurs souhaitant approfondir sérieusement leurs connaissances.

PRÉREQUIS

Aucun diplôme préalable du WSET® n'est obligatoire pour accéder au Niveau 2.

Le programme officiel précise qu'il n'existe pas de restriction particulière à l'inscription au Diplôme de niveau 2 en vins.

Une première connaissance du vin constitue néanmoins un atout pour suivre la formation dans de bonnes conditions.

Modalités pédagogiques

La formation se déroule en présentiel dans la salle de dégustation professionnelle de l'EIVB.

La pédagogie alterne :

- apports théoriques ;
- dégustations commentées ;
- exercices d'analyse sensorielle ;
- étude des cépages et régions viticoles ;
- lecture et compréhension des étiquettes ;
- exercices et QCM de préparation à l'examen ;
- échanges avec le formateur.

La formation est animée par un **formateur habilité à dispenser le programme WSET®**.

(•••)

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

WSET® - Niveau 2

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les participants disposent des supports pédagogiques nécessaires à la préparation de la certification WSET®.
Un travail personnel est demandé en complément des heures de formation. Le programme officiel prévoit **11 heures de travail personnel** pour atteindre le niveau de connaissances attendu.
En cas de difficulté au cours de la formation, un entretien ou un accompagnement pédagogique peut être proposé.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET EXAMEN

À l'issue du parcours, le candidat se présente à l'examen officiel du Diplôme de niveau 2 en vins du WSET®.
L'évaluation se déroule à livre fermé et comprend :
50 questions à choix multiple (QCM)
Durée : 60 minutes
Une seule réponse correcte par question
1 point par bonne réponse
Aucune pénalité en cas de réponse incorrecte
Seuil de réussite : 55 %
Les résultats sont attribués selon le barème suivant : 55 à 69 % : Admis ; 70 à 84 % : Admis avec mérite ; 85 % et plus : Admis avec distinction.
Le candidat ayant obtenu au minimum 55 % valide le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET®.

MODALITÉS D'ACCÈS

L'inscription s'effectue auprès de l'EIVB, dans la limite des places disponibles.
Un échange préalable permet d'identifier les besoins du participant, ses objectifs et de vérifier l'adéquation de la formation avec son projet.
Délai d'accès : **15 jours**, sous réserve des places disponibles et du respect des délais nécessaires à l'inscription à l'examen WSET®.

TARIF

Tarif : **30 000 MUR par participant**
Le tarif peut comprendre, selon l'offre proposée par EIVB :

- la formation ;
- les vins dégustés ;
- les supports pédagogiques WSET® ;
- l'inscription et le passage de l'examen.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap



Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter dès leur demande d'inscription afin d'étudier leurs besoins et les adaptations pédagogiques, matérielles ou organisationnelles pouvant être mises en place. Des aménagements spécifiques des conditions d'examen peuvent également être étudiés en fonction de la situation du candidat et des dispositions prévues par le WSET®.
Référente handicap EIVB : Charles CROISETTE

WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Diplôme de niveau 2 en vins du **WSET**®

Modalités

wsetglobal.com

WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Modalités

Diplôme de niveau 2 en vins du **WSET**®

Un monde d'expertise

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF, Royaume-Uni
wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Issue 1 translated into French, 2019
Issue 1.1 translated into French, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
1re édition en anglais, 2019
Édition 1.1 en anglais, 2022

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Traduction française de la 1re édition, 2019
Traduction française de l'édition 1.1, 2022

Tous droits réservés. Cet ouvrage ne peut être reproduit ni diffusé, même partiellement, sous quelque forme ou par quelque moyen, électronique ou mécanique, que ce soit, y compris par photocopie, enregistrement ou tout système de stockage ou de récupération d'informations, sans l'autorisation écrite préalable des éditeurs.

Conception : Peter Dolton

Traduction : Aquitaine Traduction
Relecture : Aquitaine Traduction
Révision technique : Fanny Darrieussecq OIV MSc. et Marie-Céline Wallerand

Production : Wayment Print & Publishing Solutions Ltd et Armstrong Ink Ltd

Sommaire

Introduction	**3**
Introduction au Diplôme de niveau 2 en vins du WSET	**4**
Objectifs d'apprentissage	**5**
Échantillons recommandés pour la dégustation	**13**
Modalités de l'examen	**14**
Exemples de questions d'examen	**15**
Règlement de l'examen	**16**
Diplômes du WSET	**19**
WSET Awards	**20**

Introduction

Ce livret contient les informations nécessaires pour les candidats et les Approved Programme Providers (APP ou centres agréés) sur le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET.

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs d'apprentissage du Diplôme de niveau 2 en vins. Ces objectifs doivent servir de base aux APP pour préparer leurs programmes de cours, et aux candidats pour planifier leur travail, car l'examen est spécifiquement destiné à vérifier que les objectifs ont été atteints.

Ce livret contient aussi une liste d'échantillons recommandés pour la dégustation, des explications et conseils pour l'examen (notamment le barème du contenu des objectifs d'apprentissage), des exemples de questions, ainsi que le règlement.

Des renseignements sur les autres formations du WSET et le WSET Awards, le département chargé des examens, figurent également à la fin de ce document.

Introduction au Diplôme de niveau 2 en vins du WSET

Portée et objectifs
Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET s'adresse aux personnes ne connaissant que peu ou pas du tout le domaine. Il est adapté lorsqu'un bon niveau de connaissance en vin est nécessaire pour venir compléter des compétences professionnelles, par exemple pour des fonctions commerciales ou le service client dans le secteur hôtelier, la vente au détail et la vente en gros. Il est également utile aux amateurs de vin souhaitant approfondir leurs connaissances.

Les candidats admis seront capables de décrire et comparer les styles de vin produits à partir des principaux cépages locaux et internationaux, de lire et comprendre les étiquettes des grandes régions viticoles dans le monde, et de prodiguer des conseils de base en matière de choix et de service des vins. Ils connaîtront en outre les principes régissant la dégustation et l'évaluation des vins.

Structure du diplôme
Objectifs d'apprentissage
Ce diplôme couvre six objectifs d'apprentissage.

Objectif d'apprentissage 1	Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.
Objectif d'apprentissage 2	Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins.
Objectif d'apprentissage 3	Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.
Objectif d'apprentissage 4	Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.
Objectif d'apprentissage 5	Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.
Objectif d'apprentissage 6	Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

Inscriptions
Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 2 en vins du WSET.

Pour plus d'informations quant aux critères d'éligibilité, se référer à la rubrique « Conditions d'inscription » du règlement de l'examen.

Total Qualification Time (TQT ou temps total nécessaire à la préparation du diplôme) et Guided Learning Hours (GLH ou heures d'apprentissage dirigé)
Le TQT est une estimation du nombre total d'heures nécessaires à un étudiant pour acquérir le niveau de connaissances requis pour l'obtention du diplôme. Il comprend les GLH et le temps de travail personnel. Les GLH englobent toutes les sessions encadrées par un formateur et tous les examens surveillés.

Le TQT pour le Diplôme de niveau 2 en vins est de 28 heures, réparties en 17 GLH (dont 1 heure d'examen) et 11 heures de travail personnel.

Recommandations pour la poursuite de la formation vers d'autres niveaux
Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET ou un niveau de connaissances équivalent est recommandé pour s'inscrire au Diplôme de niveau 3 en vins du WSET.

Objectifs d'apprentissage

Objectif d'apprentissage 1

Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.

Critères d'évaluation

1. Identifier l'apport de chaque **partie d'un grain de raisin** lors de la vinification.
2. Identifier les **besoins de la vigne** pour produire du raisin.
3. Identifier les **principaux stades de formation et de maturation des raisins**.
4. Décrire l'évolution des **composants, arômes et saveurs d'un grain de raisin** au fur et à mesure de sa maturation.
5. Décrire l'influence des **facteurs environnementaux** dans les vignes sur la maturité et la qualité des raisins.
6. Décrire l'influence de la maturité des raisins sur le style et la qualité des vins.
7. Identifier les **différentes pratiques viticoles**.
8. Expliquer les principaux **termes d'étiquetage relatifs à l'origine et à la législation**.
9. Expliquer **les termes d'étiquetage relatifs à l'âge des vignes et aux différentes pratiques viticoles**.

Composition d'un grain de raisin	**Pellicule :**	couleur, tannins, saveurs
	Pulpe :	sucre, acidité, eau, saveurs
	Pépins et rafle :	tannins
Besoins de la vigne		Chaleur, soleil, eau, nutriments, dioxyde de carbone (CO_2)
Stades de formation et de maturité des raisins	**Formation des raisins :**	floraison, nouaison, véraison
	Maturité :	raisins verts, raisins mûrs, raisins surmûris (vendanges tardives/late harvest, passerillage/appassimento)
Évolution au cours de la maturation	**Modifications générales des composants :**	couleur, sucre, acidité, tannins
	Modifications générales des arômes et saveurs :	pour les cépages blancs, pour les cépages rouges
Facteurs environnementaux dans les vignes	**Facteurs généraux liés au climat :**	frais, tempéré, chaud
	Autres facteurs climatiques :	latitude, altitude, montagnes, escarpement, exposition, sol, mers, cours d'eau, air, brouillard, couverture nuageuse, brume
	Facteurs météorologiques :	sécheresse, gelées, grêle, pluie, ensoleillement, température
Différentes pratiques viticoles	**Méthodes de culture :**	conduite, taille, irrigation, traitements chimiques, production biologique, rendement, vendanges
	Concentration en sucre des raisins :	raisins surmûris, raisins botrytisés/pourriture noble (noble rot), raisins gelés
Termes d'étiquetage relatifs à l'origine et à la législation	**Indications géographiques (IG)**	
	Union européenne :	Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI)
	France :	Appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP), Vin de pays (VdP), Indication géographique protégée (IGP)
	Italie :	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT)
	Espagne :	Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra
	Allemagne :	Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein
	Hors Union européenne :	IG
Termes d'étiquetage relatifs à l'âge des vignes et aux différentes pratiques viticoles	**Âge des vignes :**	Old vine/vieilles vignes
	Différentes pratiques viticoles :	vintage/millésime, late harvest/vendanges tardives, botrytis/noble rot (pourriture noble), icewine/eiswein (vin de glace)

Objectif d'apprentissage 2

Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins.

Critères d'évaluation

1. Citer les principales étapes du **processus de fermentation alcoolique**.
2. Citer les principales étapes des **processus de vinification** utilisés pour les vins rouges, rosés et blancs.
3. Expliquer l'influence des **options de vinification** sur le style et la qualité des vins.
4. Identifier les principaux changements survenant pendant le **vieillissement en bouteille** d'un vin.

Processus de fermentation alcoolique	Les levures convertissent le sucre en alcool et en dioxyde de carbone.	
Processus de vinification	**Étapes du processus de vinification :**	foulage, fermentation, pressurage, stockage et/ou élevage, assemblage, conditionnement
Options de vinification	**Ajustement des moûts :**	ajout d'un agent sucrant, ajustement de l'acidité
	Températures de fermentation :	fraîches, chaudes
	Vin rouge :	extraction
	Vin rosé :	macération courte, assemblage
	Vin doux :	arrêt de la fermentation, ajout d'un agent sucrant
	Types de contenants :	acier inoxydable, béton, bois
	Types de contenants en chêne :	petits, grands, neufs, usagés, degré de chauffe
	Fermentation malolactique	
	Lies	
	Assemblage :	régularité, complexité, style
Vieillissement en bouteille	**Vin rouge :**	couleur, tannins, arômes et saveurs
	Vin blanc :	couleur, arômes et saveurs

Objectif d'apprentissage 3
Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.

Critères d'évaluation

1. Décrire les **caractéristiques** des **principaux cépages**.
2. Expliquer l'influence des **facteurs environnementaux** et des **différentes pratiques viticoles** sur les caractéristiques des principaux cépages.
3. Expliquer l'influence des **options de vinification** sur le style des vins produits à partir des principaux cépages.
4. Expliquer l'influence du **vieillissement en bouteille** sur le style des vins produits à partir des principaux cépages.
5. Décrire le style et la qualité des vins produits à partir des **principaux cépages** dans les **IG** spécifiées.
6. Comparer le style et la qualité des vins produits à partir des **principaux cépages**, au sein des régions spécifiées et entre elles.
7. Expliquer les **principaux termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages dans chaque région**.

Principaux cépages	**Cépages rouges**	
	Cépages :	merlot, cabernet sauvignon, syrah/shiraz, pinot noir
	Caractéristiques :	couleur, niveau de tannins, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes et saveurs
	Cépages blancs	
	Cépages :	chardonnay, pinot grigio/pinot gris, riesling, sauvignon blanc
	Caractéristiques :	couleur, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes et saveurs
Facteurs environnementaux et différentes pratiques viticoles	**Climat :**	frais, tempéré, chaud
	Vendanges :	vendanges précoces, raisins mûrs, raisins surmûris
	Concentration en sucre des raisins :	raisins surmûris, raisins botrytisés/pourriture noble (noble rot), raisins gelés
Options de vinification	**Types de contenants :**	acier inoxydable, béton, bois
	Types de contenants en chêne :	petits, grands, neufs, usagés, degré de chauffe
	Fermentation malolactique	
	Lies	
	Assemblage :	régularité, complexité, style
Vieillissement en bouteille	**Vin rouge :**	couleur, tannins, arômes et saveurs
	Vin blanc :	couleur, arômes et saveurs

Indications géographiques pour les cépages rouges	**MERLOT**	
	IG au sein de l'UE :	**production IGP** Sud de France **AOP** **France:** Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol
	IG d'autres pays viticoles :	**États-Unis :** California, Napa Valley, Sonoma **Chili :** Valle central (vallée Centrale) **Afrique du Sud :** Stellenbosch **Australie :** Margaret River **Nouvelle-Zélande :** Hawke's Bay
	CABERNET SAUVIGNON	
	IG au sein de l'UE :	**production IGP** Sud de France **AOP** **France:** Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan
	IG d'autres pays viticoles :	**États-Unis :** California, Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma **Chili :** Valle central (vallée Centrale), Valle del Maipo (vallée de Maipo), Valle de Colchagua (vallée de Colchagua) **Afrique du Sud :** Stellenbosch **Australie :** Coonawarra, Margaret River **Nouvelle-Zélande :** Hawke's Bay

→

→

	SYRAH/SHIRAZ	
	IG au sein de l'UE :	**production IGP** Sud de France **AOP** **France :** **Rhône septentrional :** Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie
	IG d'autres pays viticoles :	**Australie :** South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley
	PINOT NOIR	
	IG au sein de l'UE :	**AOP** **France :** Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
	IG d'autres pays viticoles :	**États-Unis :** Sonoma, Carneros, Santa Barbara County, Oregon **Chili :** Valle de Casablanca (vallée de Casablanca) **Afrique du Sud :** Walker Bay **Australie :** Yarra Valley, Mornington Peninsula **Nouvelle-Zélande :** Martinborough, Marlborough, Central Otago
Indications géographiques pour les cépages blancs	**CHARDONNAY**	
	IG au sein de l'UE :	**production IGP** Sud de France **AOP** **France :** Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	IG d'autres pays viticoles :	**États-Unis :** California, Sonoma, Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon **Chili :** Valle central (vallée Centrale), Valle de Casablanca (vallée de Casablanca) **Afrique du Sud :** Western Cape (Cap-Occidental), Walker Bay **Australie :** South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River **Nouvelle-Zélande :** Marlborough, Hawke's Bay
	RIESLING	
	IG au sein de l'UE :	**AOP** **France :** Alsace **Allemagne :** Mosel (vallée de la Moselle), Rheingau, Pfalz (Palatinat Rhénan)
	IG d'autres pays viticoles :	**Australie :** Clare Valley, Eden Valley
	SAUVIGNON BLANC	
	IG au sein de l'UE :	**production IGP** Sud de France **AOP** **France :** **Val de Loire :** Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine **Bordeaux :** Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan
	IG d'autres pays viticoles :	**États-Unis :** Napa Valley **Chili :** Valle central (vallée Centrale), Valle de Casablanca (vallée de Casablanca) **Afrique du Sud :** Elgin, Constantia **Australie :** Adelaide Hills, Margaret River **Nouvelle-Zélande :** Marlborough
	PINOT GRIS/PINOT GRIGIO	
	IG au sein de l'UE :	**production IGP** **Italie :** Veneto (Vénétie) **AOP** **France :** Alsace **Italie :** Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia (Frioul-Vénétie Julienne)
Principaux termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité pour les vins produits à partir des principaux cépages dans chaque région	**France :**	**Bourgogne :** premier cru, grand cru **Bordeaux :** Bordeaux, Bordeaux supérieur, cru bourgeois, grand cru classé **Alsace :** grand cru
	Allemagne :	Prädikatswein, kabinett, spätlese, auslese, beerenauslese (BA), trockenbeerenauslese (TBA), eiswein trocken, halbtrocken

Objectif d'apprentissage 4

Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.

Critères d'évaluation

1. Décrire les **caractéristiques** des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.
2. Décrire le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs locaux issus des **IG** spécifiées.
3. Expliquer les **termes d'étiquetage** indiquant le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.

CÉPAGES ROUGES	
Caractéristiques	Couleur, niveau de tannins, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes et saveurs
GAMAY	
IG	**France :** Beaujolais, Beaujolais Villages, cru du Beaujolais (Fleurie)
GRENACHE/GARNACHA	
IG	**France :** **Rhône méridional :** Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape **Sud de la France :** Minervois **Espagne :** Rioja, Navarra, Priorat **Australie :** Barossa Valley, McLaren Vale
TEMPRANILLO	
IG	**Espagne :** Rioja, Ribera del Duero, Catalunya (Catalogne)
Termes d'étiquetage	Joven, crianza, reserva, gran reserva
NEBBIOLO	
IG	**Italie :** Barolo, Barbaresco
BARBERA	
IG	**Italie :** Barbera d'Asti
SANGIOVESE	
IG	**Italie :** Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
Termes d'étiquetage	Classico, riserva
CORVINA	
IG	**Italie :** Valpolicella, Valpolicella Classico
Termes d'étiquetage	Classico, amarone, recioto
MONTEPULCIANO	
IG	**Italie :** Montepulciano d'Abruzzo
ZINFANDEL/PRIMITIVO	
IG	**États-Unis :** California **Italie :** Puglia (Pouilles)
PINOTAGE	
IG	**Afrique du Sud :** Western Cape (Cap-Occidental)
Termes d'étiquetage	Cape Blend
CARMENÈRE	
IG	**Chili :** Valle central (vallée Centrale)
MALBEC	
IG	**Argentine :** Mendoza

CÉPAGES BLANCS	
Caractéristiques	Couleur, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes et saveurs
CHENIN BLANC	
IG	**France :** **Loire :** Vouvray **Afrique du Sud**
SÉMILLON/SEMILLON	
IG	**France :** Bordeaux, Sauternes **Australie :** Hunter Valley, Barossa Valley
VIOGNIER	
IG	**France :** **Rhône septentrional :** Condrieu
GEWURZTRAMINER	
IG	**France :** Alsace, Alsace grand cru
VERDICCHIO	
IG	**Italie :** Verdicchio dei Castelli di Jesi
CORTESE	
IG	**Italie :** Gavi
GARGANEGA	
IG	**Italie :** Soave, Soave Classico
Termes d'étiquetage	Classico, recioto
FIANO	
IG	**Italie :** Fiano di Avellino
ALBARIÑO	
IG	**Espagne :** Rías Baixas
FURMINT	
IG	**Hongrie :** Tokaj
Terme d'étiquetage	Aszú

Objectif d'apprentissage 5

Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.

Critères d'évaluation

1. Identifier les principaux **cépages** servant à la production des principaux styles de vins effervescents.
2. Citer les principales étapes des **processus de vinification** utilisés pour l'élaboration des vins effervescents et fortifiés.
3. Citer les principales **IG** associées aux vins effervescents et fortifiés.
4. Décrire le **style** des vins effervescents et fortifiés spécifiés.
5. Expliquer les **termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité associés aux vins effervescents et fortifiés.**

Cépages	**Vins effervescents :**	chardonnay, pinot noir, pinot meunier, moscato (muscat), glera
Processus de vinification	**Vins effervescents :**	
	Méthode de fermentation en bouteille :	méthode traditionnelle
	Méthode cuve close :	styles secs, styles doux
	Vins fortifiés :	
	Xérès :	mutage après la fermentation, élevage sous *flor* (voile), élevage oxydatif
	Porto :	arrêt de la fermentation par mutage, élevage
IG	**Vins effervescents :**	
	France :	champagne
	Italie :	asti, prosecco
	Espagne :	cava
	Autres pays :	Afrique du Sud, États-Unis, Australie, Nouvelle-Zélande
	Vins fortifiés :	
	Espagne :	xérès
	Portugal :	porto
Termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité associés aux vins effervescents et fortifiés	**Vins effervescents :**	brut, demi-sec, millésimé/vintage, non millésimé/non-vintage, méthode traditionnelle/traditional method, méthode Cap Classique
	Vins fortifiés :	
	Xérès :	fino, amontillado, oloroso, pale cream, medium, cream, PX (Pedro Ximénez)
	Porto :	ruby, ruby reserve, late bottled vintage (LBV), vintage, tawny

Objectif d'apprentissage 6

Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

Critères d'évaluation

1. Identifier les conditions idéales et les méthodes de **conservation** du vin.
2. Indiquer la **température de service** recommandée selon le type et le style de vin.
3. Décrire les bonnes méthodes **d'ouverture et de service du vin**.
4. Expliquer comment les **défauts les plus courants** affectent les arômes et saveurs d'un vin.
5. Identifier les principales **interactions entre les aliments et les vins**.

Conditions idéales de conservation	Température, lumière, position de la bouteille	
Conservation du vin	Système de vide, système à couverture de gaz	
Température de service	**Vins blancs et rosés :**	vins effervescents – bien frais vins doux – bien frais vins blancs et rosés, légers ou de corps moyen – frais vins blancs au corps puissant – légèrement frais
	Vins rouges :	vins rouges de corps moyen et puissant – température ambiante vins rouges légers – température ambiante ou légèrement frais
Service du vin	**Ouverture : Décantation**	vin tranquille, vin effervescent
	Service :	verres, vérification de l'apparence et du nez du vin
Défauts les plus courants	goût de bouchon, défaut de bouchage, altération due à la chaleur	
Principales interactions entre les aliments et les vins	**Composantes des aliments qui influent sur le goût du vin :**	douceur, umami, acidité, sel, intensité des saveurs, gras, saveur pimentée
	Composantes du vin qui sont affectées par les aliments :	douceur, acidité, amertume (tannins, bois), caractère fruité, alcool

Échantillons recommandés pour la dégustation

Il est recommandé aux candidats de déguster au minimum 43 échantillons au cours de leur formation. La liste ci-dessous reprend l'ordre dans lequel ils sont abordés pendant le cours.

Session 1
Pinot grigio
Chenin blanc boisé *ou* sémillon boisé *ou* chardonnay boisé
Gewurztraminer Alsace grand cru
Beaujolais Villages
Barolo

Session 2
Gevrey-Chambertin *ou* nuits-saint-georges *ou* beaune *ou* pommard
Pinot noir (Nouveau Monde)
Zinfandel rouge

Session 3
White zinfandel
Riesling australien sec
Riesling spätlese allemand
Chenin blanc sec *ou* demi-sec *ou* sémillon sec
Tokaji *ou* sauternes

Session 4
Chablis Premier cru
Puligny-montrachet *ou* meursault *ou* pouilly-fuissé
Chardonnay (Nouveau Monde)
Sancerre *ou* pouilly-fumé
Sauvignon blanc de Marlborough
Albariño *ou* pinot gris *ou* viognier

Session 5
Merlot (IGP ou marque à gros volumes)
Saint-émilion grand cru
Cru classé du Haut-Médoc
Cabernet sauvignon (Nouveau Monde)
Syrah du Rhône septentrional
Shiraz de la Barossa Valley

Session 6
Côtes-du-rhône générique
Châteauneuf-du-pape
Rosé français *ou* espagnol *ou* rioja joven
Rioja reserva
Malbec de Mendoza *ou* carmenère chilien
Pinotage d'Afrique du Sud

Session 7
Gavi *ou* soave *ou* verdicchio
Fiano *ou* soave *ou* verdicchio
Barbera d'Asti
Valpolicella classico
Chianti classico riserva
Sauternes *ou* tokaji (selon le vin déjà choisi pour la Session 3)

Session 8
Prosecco
Cava
Champagne
Asti
Xérès fino *ou* oloroso
Porto LBV *ou* tawny

Modalités de l'examen

Aspects administratifs
Les examens sont gérés par les Approved Programme Providers (APP ou centres agréés) approuvés par le WSET. Les APP doivent respecter les politiques et procédures spécifiées dans le guide des APP (APP Handbook).

Méthode d'évaluation
Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé composée de 50 questions à choix multiple, d'une durée de 60 minutes.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs d'apprentissage publiés, et les supports pédagogiques (*Vins : au-delà de l'étiquette*) recommandés contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre.

Pour valider le diplôme, le candidat doit répondre correctement à 55 % des questions.

Précisions sur l'examen du Diplôme de niveau 2 en vins du WSET
L'examen du Diplôme de niveau 2 en vins du WSET consiste en 50 questions à choix multiple. Chaque question n'admet qu'une seule réponse correcte, qui doit être indiquée sur une feuille de réponse lisible par ordinateur. Toutes les instructions relatives au remplissage de cette feuille de réponse seront données par le surveillant le jour de l'examen. Chaque réponse correcte vaut un point, et il n'y a PAS de pénalité en cas de réponse incorrecte.

Tous les sujets d'examen du Diplôme de niveau 2 en vins du WSET sont élaborés avec soin de manière à respecter le contenu des objectifs d'apprentissage. Un tableau indiquant le détail du barème de notation est fourni ci-dessous.

Objectif d'apprentissage	Questions à choix multiple (1 point par question)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50

Exemples de questions d'examen

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets des examens antérieurs pour le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET. Afin de donner aux candidats un aperçu du type de questions pouvant être posées lors de l'examen, vous en trouverez ci-dessous cinq exemples. L'examen est composé de 50 questions similaires.

1. **Généralement, comment sont les températures de fermentation des vins blancs par rapport à celles des vins rouges ?**
   a. Supérieures ou inférieures
   b. Identiques
   c. Supérieures
   d. Inférieures

2. **Quel cépage est réputé pour produire d'excellents vins blancs aussi bien en Allemagne qu'en Australie ?**
   a. Merlot
   b. Sémillon
   c. Shiraz
   d. Riesling

3. **Dans quelle région viticole un vin peut-il porter la mention « Grand cru » ?**
   a. Chablis
   b. Vouvray
   c. Minervois
   d. Hermitage

4. **Quelle est la température de service idéale pour un vin doux ?**
   a. Température ambiante
   b. Légèrement frais
   c. Frais
   d. Bien frais

5. **Laquelle de ces descriptions correspond le mieux à un porto tawny ?**
   a. De couleur ambrée, avec des saveurs de levure
   b. Avec des tannins puissants et une acidité élevée
   c. Doux, avec des arômes de fruits à coque et fruits séchés
   d. Effervescent et sec

Réponses
1d, 2d, 3a, 4d, 5c

Règlement de l'examen

1 Conditions d'inscription

1.1 Autorisation

1.1.1 Les candidats formulant une demande d'inscription à l'examen du Diplôme de niveau 2 en vins du WSET doivent avoir l'âge minimum légal pour l'achat au détail de boissons alcoolisées dans le pays où l'examen a lieu, ou se préparer à l'examen en étant inscrits à un programme d'étude officiellement reconnu, ou alors avoir une autorisation de leurs parents ou de leur tuteur légal.

1.1.2 Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 2 en vins du WSET, même si l'on suit d'autres formations ou parties de formation en même temps.

1.1.3 Les candidats qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen, ou ceux qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses ou de santé, n'ont pas le droit/l'obligation de déguster de boissons alcoolisées pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de passer et réussir l'examen.

1.2 Connaissances prérequises

1.2.1 Aucune connaissance ou expérience dans le domaine des boissons alcoolisées n'est exigée des candidats.

1.2.2 Il est fortement recommandé aux candidats qui passent l'examen en anglais alors qu'il ne s'agit pas de leur langue maternelle d'avoir obtenu un score IELTS de 6 ou plus, ou de pouvoir apporter la preuve d'un niveau de compétences équivalent.

1.2.3 Les candidats passant l'examen dans d'autres langues doivent avoir un niveau de compétences équivalent dans la langue de l'examen.

2 Format des épreuves et résultats

2.1 Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé de 60 minutes, composée de 50 questions à choix multiple valant chacune un point.

2.2 Les résultats de l'examen sont publiés par le WSET Awards, selon la procédure ci-après.

- Le WSET Awards communique une liste électronique de toutes les notes aux APP, qui peuvent ainsi transmettre les résultats à leurs candidats.
- Le WSET Awards envoie ensuite les courriers et certificats aux APP, qui sont chargés de les faire suivre à leurs candidats.

2.3 Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

Note de 85 % et plus	*Pass with distinction* (Admis avec distinction)
Note de 70 % à 84 %	*Pass with merit* (Admis avec mérite)
Note de 55 % à 69 %	*Pass* (Admis)
Note de 45 % à 54 %	*Fail* (Non admis)
Note de 44 % et moins	*Fail unclassified* (Échec, non classé)

3 Conditions spéciales

3.1 Les candidats présentant un handicap nécessitant un examen écrit adapté doivent avertir, dès leur inscription, le responsable des examens de leur APP des conditions spéciales à prévoir. Des renseignements supplémentaires sont disponibles pour les examinateurs et candidats auprès du WSET Awards.

3.2 La politique en vigueur au WSET Awards est que ces candidats ne doivent pas être désavantagés. C'est aux candidats d'informer leur APP d'éventuelles conditions particulières à prévoir, dès leur inscription.

4 Nouvelle présentation à l'examen

4.1 Les candidats peuvent demander à repasser l'examen s'ils ont échoué. Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions.

4.2 Les candidats qui ont déjà réussi leur examen ne peuvent pas se réinscrire dans le but d'améliorer leur note.

5 Conduite de l'examen et conditions

5.1 En s'inscrivant à l'examen, les candidats reconnaissent avoir lu et accepté les conditions particulières suivantes :

- Au début de l'examen, tous les candidats doivent présenter au surveillant une pièce d'identité avec photographie.
- L'examen se déroule en 60 minutes maximum.
- Aucune consultation d'ouvrage, quelle que soit sa forme, n'est autorisée. Les seuls éléments à disposition du candidat sont la feuille de questions et la grille de réponse.
- À partir du moment où le surveillant annonce le début de l'examen, aucune communication, de quelque sorte que ce soit, entre les candidats n'est autorisée avant la sortie de la salle d'examen ou l'annonce par le surveillant de la fin de l'examen.
- Les seuls éléments autorisés pour les candidats pendant l'examen sont : des stylos et crayons, une gomme et de l'eau.
- Il est strictement interdit de photographier la salle ou les sujets d'examen.
- L'utilisation d'appareils électroniques, quels qu'ils soient, est interdite.
- Les téléphones portables sont interdits sur les tables. Ils doivent être éteints et hors de vue.
- L'usage de tout dictionnaire est interdit.
- L'utilisation d'alarmes sonores sur les montres ou réveils est interdite.
- Les candidats ne peuvent pas quitter la salle avant qu'au moins 15 minutes du temps d'examen se soient écoulées.
- Les candidats arrivant après l'heure officielle de début de l'examen ne seront PAS autorisés à passer l'examen si un autre candidat a déjà quitté la salle.
- Les candidats arrivant en retard sont autorisés à entrer dans la salle seulement si le surveillant est d'accord et si cela ne gêne pas les autres candidats. Sauf circonstances exceptionnelles, aucun candidat ne devrait être autorisé à commencer l'examen en cas de retard de plus de 30 minutes par rapport à l'heure officielle prévue.
- Les candidats ne sont pas autorisés à quitter la salle et à y revenir une fois l'examen commencé, à moins d'être accompagnés par un surveillant qui ne doit pas les quitter pendant toute la durée de leur absence.
- Les candidats qui ont terminé leur examen peuvent quitter la salle, sauf pendant les dix dernières minutes, à condition de ne pas déranger les autres candidats. Aucune réadmission n'est autorisée.
- Les surveillants n'ont pas le droit de commenter, d'interpréter ou d'exprimer une opinion sur les questions de l'examen.
- Tout candidat soupçonné de fraude devra quitter la salle immédiatement. Sa copie sera examinée par l'Examination Panel (jury d'examen) qui déterminera sa validité.
- Il est interdit d'emporter les sujets en dehors de la salle d'examen. Les candidats ne rendant pas la feuille de questions seront considérés comme fraudeurs.
- Il est interdit aux candidats de révéler la teneur des sujets d'examen à un tiers, ou de les reproduire de quelque manière que ce soit.

5.2 Les candidats doivent accepter de respecter les instructions du surveillant de l'examen. En cas de refus de la part d'un candidat, ses résultats pourront être invalidés.

5.3 Le WSET se réserve le droit d'exclure définitivement de ses formations les candidats reconnus coupables de fraude.

5.4 Les sujets d'examen et feuilles de réponse sont la propriété du WSET Awards et ne seront pas rendus aux candidats.

6 Commentaires, réclamations et appels

6.1 Les candidats qui demandent une réévaluation et/ou un commentaire de leur copie doivent prendre contact avec leur APP et demander un Enquiry and Feedback Form (formulaire de réévaluation et de commentaire). Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET Awards, accompagné du règlement correspondant, dans les six semaines suivant l'examen. Toute demande parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande seront envoyés sous deux semaines après la réception par le WSET Awards.

6.2 Les candidats non satisfaits des résultats d'une réclamation doivent contacter leur APP et demander un Appeal against Enquiry Application Form (formulaire d'appel de la décision). Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET Awards, accompagné du règlement correspondant, dans les dix jours ouvrables suivant la réponse à la réclamation. Toute demande d'appel parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande d'appel seront envoyés sous deux semaines après la réception par le WSET Awards.

7 Satisfaction des candidats

7.1 Si un candidat trouve que son APP n'est pas à la hauteur des services attendus, ou a un comportement incompatible avec les niveaux d'exigence requis en termes d'administration, d'enseignement ou d'organisation des examens, il doit d'abord déposer une réclamation auprès de l'APP. Si cela n'apporte pas de solution satisfaisante, le candidat doit contacter notre Quality Assurance Team (équipe Assurance qualité), à l'adresse qa@wsetglobal.com. Toutes les plaintes seront traitées de façon confidentielle, mais le WSET Awards ne peut pas agir à partir de plaintes anonymes.

8 Règlement de l'examen

8.1 Le WSET Awards se réserve le droit de modifier le règlement ou d'ajouter de nouvelles modalités, si nécessaire.

Diplômes du WSET

Diplômes du WSET
Le WSET propose toute une série de formations couvrant aussi bien le vin que le saké et les spiritueux. Elles sont élaborées et mises à jour par le WSET Awards. Voici l'ensemble de ces formations :

Diplôme de niveau 1 en vins du WSET® (600/1504/4)
Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET® (600/1501/9)
Diplôme de niveau 1 en saké du WSET® (603/2051/5)

Diplôme de niveau 2 en vins du WSET® (603/4432/5)
Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET® (600/1507/X)

Diplôme de niveau 3 en vins du WSET® (601/6352/5)
Diplôme de niveau 3 en spiritueux du WSET®
Diplôme de niveau 3 en saké du WSET® (603/2066/7)

Diploma de niveau 4 en vins du WSET®

De plus amples informations sur ces formations sont disponibles sur le site Internet du WSET, wsetglobal.com.

Qui peut proposer une formation du WSET ?
Les formations du WSET peuvent être proposées uniquement par les APP. Les personnes souhaitant préparer un diplôme du WSET doivent s'inscrire auprès de l'un d'entre eux. Le premier interlocuteur des candidats est l'APP, qui est responsable de l'organisation du cours et de la préparation de l'examen, dont le sujet est préparé par le WSET Awards.

Une formation en groupe auprès d'un APP est le meilleur moyen d'apprendre à déguster, mais certains centres proposent aussi la préparation de nos examens à distance.

Une liste des APP est disponible sur le site du WSET (wsetglobal.com). Veuillez contacter directement l'APP pour en savoir plus sur les programmes.

Si vous souhaitez devenir APP, veuillez contacter notre Quality Assurance Team, à l'adresse qa@wsetglobal.com.

WSET Awards

Présentation du WSET Awards
Le WSET Awards est le département du Wine & Spirit Education Trust responsable de la création, de l'élaboration et de l'assurance qualité des évaluations menant à l'obtention des qualifications du WSET. C'est un organisme de formation reconnu par l'Ofqual, l'autorité chargée du contrôle des examens et diplômes en Angleterre.

Le département du WSET Awards (examens) a mis en œuvre un Quality Management System (système de gestion de la qualité) conforme à la norme **BS EN ISO 9001**. Il concerne la gestion du Service pour l'organisation d'examens et la délivrance de diplômes, dans le domaine de la connaissance du produit et des compétences en dégustation de boissons alcoolisées.

Politique de non-discrimination et d'égalité des chances
Le WSET Awards défend le principe de non-discrimination et d'égalité des chances et doit s'assurer que tous les candidats à l'examen sont traités de manière équitable. Il est possible d'obtenir une copie de notre politique d'égalité de traitement auprès de la Quality Assurance Team, à l'adresse qa@wsetglobal.com.

Satisfaction du client
La qualité et l'efficacité du service que les clients peuvent attendre du WSET Awards sont publiées dans notre Customer Service Statement (règlement du service client). Il est possible d'en obtenir une copie auprès de notre Quality Assurance Team, à l'adresse qa@wsetglobal.com.
Si, malgré tout, le client n'est pas satisfait du service, il est prié de contacter d'abord son APP. Puis, si le problème n'est pas résolu, il est prié de contacter notre Quality Assurance Team, à l'adresse qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes (prix du WSET)
Pour chaque année scolaire, du 1er août au 31 juillet, des prix viennent récompenser les bons résultats. Les candidats obtenant d'excellentes notes aux examens peuvent y être éligibles, conformément aux critères définis pour chacun d'eux. Les candidats susceptibles d'être concernés sont contactés par le WSET Awards en octobre ou novembre. Pour en savoir plus sur les prix disponibles, rendez-vous sur : https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/

Veuillez noter que ces prix ne prennent pas la forme de bourses pour financer la poursuite des études, mais sont une reconnaissance de la qualité de la performance à l'examen.

WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Un monde d'expertise

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Édition 1.1