

**Saison 2020-2021**

Programme	Jeudi
Les vins d'Uruguay et le tannat	<b>3 septembre 2020</b>
Ménetou-Salon en Centre-Loire	<b>17 septembre 2020</b>
Les vins des Pouilles en Italie du Sud, une longue histoire européenne	<b>15 octobre 2020</b>
Alliance des mets et des vins	<b>12 novembre 2020</b>
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	<b>3 décembre 2020</b>
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	<b>7 janvier 2021</b>
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	<b>28 janvier 2021</b>
Puissance du lobby du vin à travers le monde	<b>4 mars 2021</b>
Découverte des vins australiens	<b>25 mars 2021</b>
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	<b>29 avril 2021</b>
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	<b>27 mai 2021</b>
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	<b>17 juin 2021</b>
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	<b>8 juillet 2021</b>

## Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie et de géographie viticole ont lieu le jeudi, à 10h et à 18h30, de une à deux fois par mois sur cette saison 2020/2021, à l'Amicale Laïque d'Angoulême - 14, rue Marcel Paul à Angoulême  
 Pour les personnes inscrites lors de la saison 19/20, le tarif est de 213 € net\*.  
 Pour les personnes qui s'inscrivent sur cette nouvelle saison, vous pouvez au choix prendre :  
 une inscription avec 9 cours et payer 213 €;  
 ou une inscription pour la totalité de la saison (13 cours) et payer 299 €. Auquel il faut ajouter la carte de membre de l'amicale laïque de 25 € net

## Information/Inscription/Animation

Isabelle ROBERTY  
 œnologue diplômée d'état spécialisée en animation et en formation continue  
 École du vin Muscadelle

Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tél : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37

Mail : muscadelle24@orange.fr

[www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr)

\* non assujetti à la TVA