

Saison 2020-2021

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

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

* non assujetti à la TVA