

Saison 2021/2022

Programme	Mardi
Influence du terroir sur l'expression aromatique des vins.	28 septembre 2021
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	12 octobre 2021
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	23 novembre 2021
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	14 décembre 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	18 janvier 2022
Découverte des vins australiens	8 février 2022
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels	15 mars 2022
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	12 avril 2022
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	17 mai 2022
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	14 juin 2022

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie ont lieu le mardi de 18H à 20H au pôle des solidarités du Conseil Départemental à ma Campagne.

Le tarif est de **230 euros net** pour la saison

Le personnel du Conseil Départemental est prioritaire car ce cours est proposé au sein des activités de l'**APCD16** (Association du personnel du conseil départemental de la Charente) - coordination : Michel Taurissou.

Pour vous inscrire

Il vous suffit de nous faire parvenir un message via la fiche « contact » du site **www.ecole-muscadelle.fr**

ou de nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous :

École du vin Muscadelle – Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tél. : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37 - Mail : muscadelle24@orange.fr