

Saison 2020-2021

Programme	Jeudi
Les vins d'Uruguay et le tannat	10 septembre 2020
Ménetou-Salon en Centre-Loire	1 octobre 2020
Les vins des Pouilles en Italie du Sud, une longue histoire européenne	22 octobre 2020
Alliance des mets et des vins	5 novembre 2020
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	19 novembre 2020
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	10 décembre 2020
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	14 janvier 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	4 février 2021
Découverte des vins australiens	11 mars 2021
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	1 avril 2021
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	6 mai 2021
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	3 juin 2021
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	24 juin 2021

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie sont mis en place avec l'amicale laïque des Billaux, ils ont lieu le jeudi i une à deux fois par mois à 18H45 dans la salle des associations des Billaux au 1, rue du 19 mars 1962

Pour les personnes inscrites lors de la saison 19/20, le tarif est de 207 €* net.
 Pour les personnes qui s'inscrivent sur cette nouvelle saison, vous pouvez au choix prendre :
 une inscription avec 9 cours et payer 207 €*;
 ou une inscription pour la totalité des cours (13 cours) et payer 299 €*;
 + 10 € qui vous permet d'avoir la carte de membre de l'université du temps libre.

Information/Inscription/Animation

Isabelle ROBERTY
 œnologue diplômée d'état spécialisée en animation et en formation continue
 École du vin Muscadelle - Mail : muscadelle24@orange.fr
 Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tél : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37
www.ecole-muscadelle.fr