

Thème	
Histoire et reconnaissance des vins de Fronsac	1 <sup>o</sup> mois
Vallée du Rhône nord et expression de la Syrah dans l'AOC Cornas	2 <sup>o</sup> mois
Comparaison entre le champagne et le crémant de Bourgogne	3 <sup>o</sup> mois
Les différentes étapes de la culture de la vigne de la plantation à la récolte	4 <sup>o</sup> mois
Vins de la région de Nîmes de l'Antiquité à nos jours	5 <sup>o</sup> mois
Découverte des vins de Corse et impact des «Pieds noirs» sur la viticulture française	6 <sup>o</sup> mois
Voyage autour du chardonnay et des ducs de Bourgogne	7 <sup>o</sup> mois
Découverte des vins de Toscane	8 <sup>o</sup> mois
Jeux autour de la syrah, du niellucciu et du sangiovese	9 <sup>o</sup> mois

### Lieu - Tarif

Les ateliers ont lieu où (France et étranger) et quand vous le désirez. Chaque thème mensuel vous demandera un temps d'apprentissage de 3H30, qui sera suivi de 1 h 30 de dégustation, soit 50 heures sur l'année. Les deux premières dégustations seront faites avec la formatrice, via le téléphone ou skype, vous ferez les autres dégustations seul ou avec des amis. À l'issue de chaque dégustation, vous transmettez vos fiches de dégustations à la formatrice. À la fin de chaque trimestre, un devoir traitant des trois thèmes abordés vous sera transmis, qu'il faudra retourner à la correction.

**Le tarif est de 200 euros net pour l'ensemble de la formation payable en une fois à l'inscription (modalité de paiement possible).**

**Prévoir l'achat de vins en supplément.**

La formation comprend 9 cours sur une période de 12 mois, dont 2 cours de 1 h 30 en suivi téléphonique avec la formatrice, 9 corrections de fiches de dégustations, 3 devoirs à renvoyer à la correction, un suivi personnalisé par internet via la messagerie ou le blog du site, l'envoi des documents par internet, la possibilité d'être en lien avec les autres personnes suivant les cours annuels de l'école du vin Muscadelle, regroupement prévu.

Conditions requises: être majeur, avoir accès à un ordinateur connecté au haut débit Internet, savoir s'organiser seul, niveau d'étude Bac et/ou une vraie motivation pour les cours proposés.

### Pour vous inscrire

Il vous suffit de nous faire parvenir un message via la fiche « contact » du site : [www.ecole-muscadelle.fr](http://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](mailto:muscadelle24@orange.fr)