

Programme	Mardi
Les vins d'Uruguay et le tannat	8 septembre 2020
Ménetou-Salon en Centre-Loire	22 septembre 2020
Les vins des Pouilles en Italie du Sud, une longue histoire européenne	6 octobre 2020
Alliance des mets et des vins	3 novembre 2020
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	24 novembre 2020
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	15 décembre 2020
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	12 janvier 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	2 février 2021
Découverte des vins australiens	9 mars 2021
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	30 mars 2021
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	4 mai 2021
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	25 mai 2021
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	22 juin 2021

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie sont mis en place avec la section Champcevin'art du CHOC, ils ont lieu le mardi une fois par mois de 18h30 à 20h30 dans la salle des fêtes,
Place abbé Boiseul 24750 Champcevinel - face à l'église
Coordinatrice de la section Champcevin'art du Choc : MF Cordellier : 05 53 04 60 68

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'adhérer à la section Champcevin'art.

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

*non assujetti à la TVA