

Programme	Mercredi
Ménetou-Salon en Centre-Loire	16 septembre 2020
Les vins des Pouilles en Italie du Sud, une longue histoire européenne	30 septembre 2020
Alliance des mets et des vins	14 octobre 2020
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	18 novembre 2020
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	9 décembre 2020
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	13 janvier 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	3 février 2021
Découverte des vins australiens	3 mars 2021
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	24 mars 2021
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	7 avril 2021
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	5 mai 2021
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	2 juin 2021

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie sont mis en place avec l'amicale laïque de Chancelade,
Ils ont lieu le mercredi une fois par mois de 18h30 à 20h30
dans la salle «Emile Zola», rue Emile Zola 24650 Chancelade.

Coordinateur de l'activité : J.P Croisard : 05 53 04 79 97 - 06 88 20 83 98
mail : jp_croisard@hotmail.com

Pour les personnes inscrites lors de la saison 19/20 : Vous avez tous accès au 3 premiers cours,
pour ceux qui poursuivent l'aventure œnologique, le tarif est de 207 €* pour la nouvelle saison.

Pour les personnes qui arrivent, vous pouvez au choix prendre :
une inscription avec 9 cours et payer 207 €*;

ou une inscription pour la totalité des cours (12 cours) et payer 276 €*;

+ 20 € qui vous permet d'avoir la carte de membre de l'amicale laïque.

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