



Cours œnologie ponctuels

Cours classique : Tarif : 35 euros net*

Durée : 2 heures. 4 vins à déguster.

Lieux : Angoulême, Cognac, Périgueux et Libourne. Dates, thème et horaires : Nous contacter

Cours particulier : Tarif : à partir de 130 euros net*

Durée : 2 heures minimum - Période : toute l'année sur réservation

Thème : Initiation, région viticole, œnologie, viticulture, alliance des mets et des vins.

Lieu : École du vin muscadelle- 24600 Petit Bersac Nombre de personnes : de 1 à 4

Session de 3 cours de découverte en œnologie

Durée : 3 x 2 heures. 3 thèmes différents. 4 vins à déguster à chaque séance.

Tarif : 85 euros net*

Lieux : Angoulême, Barbezieux, Cognac, Périgueux et Libourne. Dates, thème et horaires :

<http://www.ecole-muscadelle.fr/cours-aux-particuliers/charente/>

Session de 3 cours de découverte en œnologie

Tarif : 90 euros TTC . Durée : 4x2 heures

Les cours ont lieu à l'interprofession des vins de Bergerac et Duras (IVBD) à Bergerac et permettent de découvrir les techniques de dégustation et la richesse des vins de la région de Bergerac et de Duras.

Prochaines dates : Mercredi 4,11, 25 mars et 01 avril 2019 de 18H à 20H.

Cours annuels œnologie

Les cours sont mensuels, ils durent deux heures, il y en a 9 sur l'année.

Lieux : Angoulême, Champniers, Cognac, Périgueux, Champcevinel, Coulounieix-Chamiers, Libourne. Tarif : à partir de 202 euros net*.

Dates : Ils débutent en octobre et se finissent en juin. Il est possible de les intégrer en cours d'année. Les calendriers et les tarifs de chaque lieu sont disponibles sur le site de l'école du vin muscadelle à l'adresse suivante : <http://www.ecole-muscadelle.fr/cours-aux-particuliers/cours-annuels/charente/>

Formation à distance en œnologie

- **Initiation ou découverte d'une région ou d'un cépage** : Tarif : 135 euros net*. Contenu : 25 heures de formation sur 6 mois. 1 devoir à renvoyer à la correction. 3 dégustations à valider. Suivi individualisé.
- **Géographie, histoire et goûts des vins de France** : 752 euros net*(160 heures de formation). Durée 6 mois. La formation se découpe en deux trimestre et permet d'acquérir une bonne connaissance des régions viticoles françaises. http://www.ecole-muscadelle.fr/wp-content/uploads/2010/02/distance_france.pdf
- **Connaissance des vins option « production, vente ou œnotourisme »** : Formation professionnelle de 452 heures Tarif : 1855 euros net * <http://www.ecole-muscadelle.fr/formation-a-distance/formation-professionnelle/>

Accompagnement de visite de vignoble

Collectives : Bordelais, Bergeracois, Aquitaine, France entière. Le prix indiqué est valable pour 1 personne. Il inclut la visite de 3 châteaux, la documentation sur le vignoble étudié et le repas du midi. Le déplacement n'est pas compris. Tarif : À partir de 80 euros net*/personne. Le tarif à la journée pour les personnes inscrites à l'année au cours de l'école du vin muscadelle est de 75 euros net*.

Dates et lieux des prochaines visites :

1. **Val de Loire** : Saint Nicolas de Bourgueil : samedi 2 février 2019

2. **Bergeracois** : samedi 23 mars 2019

Privatives : Bordelais, Bergeracois, Aquitaine, France entière. Il inclut la visite de 3 châteaux et la documentation sur le vignoble étudié. Tarif : Variable selon le nombre de personne et la localisation du vignoble. À partir de 600 euros net*/jour pour un groupe jusqu'à 8 personnes hors repas du midi et hors déplacement (tarif valable pour le Bordelais, Cognac, Duras, Marmande).

Tarif valable jusqu'au 31/06/19

* La TVA n'est pas applicable sur les tarifs indiqués comme net