

Programme	Vendredi
Influence du terroir sur l'expression aromatique des vins.	24 septembre
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	8 octobre 2021
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	19 novembre 2021
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	10 décembre 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	14 janvier 2022
Découverte des vins australiens	11 février 2022
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels	11 mars 2022
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	1 avril 2022
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	6 mai 2022
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	10 juin 2021

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie ont lieu le vendredi une fois par mois de 18H à 20H au centre d'animation de Cognac au 9a, place Cagouillet 16100 cognac Tel : 05 45 32 17 28 - site : www.centre-animation.com

Tarif pour l'année (10 cours) : résidant Cognac : adhésion : 18 euros + Cours annuel œnologie : 244 euros TTC

Hors Cognac : adhésion : 26 euros + Cours annuel œnologie : 272 euros TTC

Pour vous inscrire

Il vous suffit de joindre le centre d'animation de cognac. Vous pouvez en plus nous faire parvenir un message via la fiche « contact » du site

<http://www.ecole-muscadelle.fr/> ou 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

L'inscription définitive se fait par le paiement auprès du centre d'animation.