

Saison 2020-2021

Programme	Lundi
Vins de l'Uruguay et le tannat	14 septembre 2020
Ménetou-Salon en Centre-Loire	28 septembre 2020
Les vins des Pouilles en Italie du Sud, une longue histoire européenne	12 octobre 2020
Alliance des mets et des vins	9 novembre 2020
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	30 novembre 2020
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	14 décembre 2020
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	18 janvier 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	22 février 2021
Découverte des vins australiens	8 mars 2021
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	29 mars 2021
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	26 avril 2021
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	17 mai 2021
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	14 juin 2021

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie et de géographie viticole ont lieu le lundi, à 18H30,
de une à deux fois par mois sur cette saison 2020/2021,
à la maison des associations

362, avenue Winston Churchill 24660 Coulounieix-chamiers

La salle se situe à juste avant le parking de la salle Gérard Philippe en venant de Périgueux.

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 €*;
auquel il faut ajouter 16 € pour avoir la carte de membre de l'amicale laïque.

*non assujetti à la TVA

Information/Inscription/Animation

Isabelle ROBERTY

œnologue diplômée d'état spécialisée en animation et en formation continue

École du vin Muscadelle

Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tél : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37

Mail : muscadelle24@orange.fr

www.ecole-muscadelle.fr