

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 l'UTL,
ils ont lieu le mardi une à deux fois par mois de 10H à 12H
à la maison de quartier de Saint Martin, au 14, rue Léon Dessalles à Périgueux
(près de L'église saint Martin) Tél : 05 53 53 94 49 Site : utlperigueux.org

Pour les personnes inscrites lors de la saison 19/20, le tarif est de 213 €* net.
Pour les personnes qui s'inscrivent sur cette nouvelle saison, vous pouvez au choix prendre :
une inscription avec 9 cours et payer 213 €* ;
ou une inscription pour la totalité des cours (13 cours) et payer 299 €* ;
+ 30 € qui vous permet d'avoir la carte de membre de l'université du temps libre.

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