

Thème	Jeudi
Influence du schiste sur les vins de Saint Chinian	6 décembre 2018
Découverte des riesling allemands de Moselle	10 janvier 2019
Le cépage viognier en vallée du Rhône	7 février 2019
Le cabernet franc sur les terroirs de Saint Nicolas de Bourgueil	14 mars 2019
Découverte de l'appellation saint Véran en Bourgogne	4 avril 2019
Cabernet sauvignon et Syrah du Liban	9 mai 2019
Cours ludo-gastronomique reprenant les thèmes de l'année	6 juin 2019

Modalités d'inscription

Les cours d'œnologie ont lieu le jeudi de 18H30 à 20H30 à la salle René Sourgens rue des geais 16430 Champniers à côté de la médiathèque

Le tarif est de 163 euros net pour les 7 cours de décembre à 18 à juin 19.

Auquel il faut rajouter la somme de **18 euros** qui vous permet d'avoir la carte de membre de l'amicale laïque de Champniers.

Pour vous inscrire, Il vous suffit de nous faire parvenir un message via la fiche « contact » du site : <http://www.ecole-muscadelle.fr/> ou de nous contacter par téléphone, par courrier postal ou mail 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