



Œnologie et géographie viticole

Angoulême - Centre ville

Saison 2018/2019



Programme	Mardi
Mieux comprendre le rôle des cépages sur le goût final du vin	16 octobre 2018
Rencontre avec un château de Saint Estéphe en Médoc	27 novembre 2018
Influence du schiste sur les vins de Saint Chinian	18 décembre 2018
Découverte des riesling allemands de la région de Moselle	22 janvier 2019
Le cépage viognier en vallée du Rhône	12 février 2019
Le cabernet franc sur les terroirs de Saint Nicolas de Bourgueil	19 mars 2019
Découverte de l'appellation saint Véran en Bourgogne	30 avril 2019
Cabernet sauvignon et Syrah du Liban	28 mai 2019
Cours ludo-gastronomique reprenant les thèmes de l'année	18 juin 2019

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie ont lieu le mardi de 18H à 20H au 5, rue de Bélat (rempart de l'est) dans les locaux du Conseil Départemental.

Le tarif est de **205 euros net** pour la saison

Le personnel du conseil général est prioritaire car ce cours est proposé au sein des activités de l'**ASCL** (association sportive culture et loisirs) - coordination : Michel Taurissou du Conseil Général 16.

Pour vous inscrire

Il vous suffit de nous faire parvenir un message via la fiche « contact » du site www.ecole-muscadelle.fr

ou de 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