

Programme	jeudi
Les vins de Faugères en Languedoc	3 octobre 2019
Les vins de graves en Bordelais	7 novembre 2019
Champagne, crémant ou vin mousseux étrangers, comment les différencier?	5 décembre 2019
Impact du réchauffement climatique sur les vins de France	9 janvier 2020
Les côtes du Ventoux, une grande AOC méditerranéenne	30 janvier 2020
Les vins d'Uruguay et le tannat	12 mars 2020
Ménetou-Salon en Centre-Loire	2 avril 2020
Les vins des Pouilles en Italie du Sud, une longue histoire européenne	7 mai 2020
Alliance des mets et des vins	4 juin 2020

#### 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 207 euros net pour la saison complète (9 cours).**

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](mailto:muscadelle24@orange.fr)