

Saison 2020-2021

Programme	Mardi
Ménetou-Salon en Centre-Loire	15 septembre 2020
Les vins des Pouilles en Italie du Sud, une longue histoire européenne	29 septembre 2020
Alliance des mets et des vins	13 octobre 2020
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	10 novembre 2020
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	8 décembre 2020
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	5 janvier 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	26 janvier 2021
Découverte des vins australiens	23 février 2021
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	23 mars 2021
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	27 avril 2021
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	18 mai 2021
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	15 juin 2021

Lieu - Tarif

**Les cours d'œnologie et de géographie viticole ont lieu le mardi de 18H à 20H
de une à deux fois par mois sur cette saison 2020/2021,
au pôle des solidarités du Conseil Départemental à ma Campagne.**

Le personnel du Conseil Départemental est prioritaire car ce cours est proposé au sein des activités de l'APCD16 (Association du personnel du conseil départemental de la Charente)
coordination : Michel Taurissou.

**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 (12 cours) et payer 276 €*;**

*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