

Saison 2021/2022*

Programme	jeudi
Influence du terroir sur l'expression aromatique des vins.	30 septembre 2021
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	21 octobre 2021
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	2 décembre 2021
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	6 janvier 2022
Puissance du lobby du vin à travers le monde	27 janvier 2022
Découverte des vins australiens	3 mars 2022
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels	24 mars 2022
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	14 avril 2022
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	19 mai 2022
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	16 juin 2022

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie et de géographie viticole auront lieu le jeudi une fois par mois à 10H et à 18H30
au siège social de l'Amicale Laïque d'Angoulême 14, rue Marcel Paul à Angoulême (proche rue de la Corderie en centre ville).

Tel 05 45 95 64 01 site : <http://amicalelaique.sitadom.com/fr/>

**Le tarif est de 237 euros pour l'année complète (10 cours)
auquel il faut ajouter la carte de membre de l'amicale laïque de 25 euros**

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