

Programme	Mardi
Influence du terroir sur l'expression aromatique des vins.	21 septembre 2021
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	5 octobre 2021
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	9 novembre 2021
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	7 décembre 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	11 janvier 2022
Découverte des vins australiens	1 février 2022
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	8 mars 2022
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	5 avril 2022
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	10 mai 2022
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	7 juin 2022

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie sont mis en place avec la section Champcevin'art du CHOC, ils ont lieu le mardi une fois par mois de 18h30 à 20h30 dans la «salle du club du temps libre»,
Place abbé Boiseul 24750 Champcevinel (face à l'église, à droite des fêtes)
Coordinatrice de la section Champcevin'art du Choc : MF Cordellier : 05 53 04 60 68

Le tarif annuel pour les 10 cours est de 230 euros net pour l'ensemble de la saison auquel il faut ajouter 10 euros pour adhérer à l'association Champcevin'art

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