



Oenologie et géographie viticole

Champniers

Saison 2021/2022



Programme	jeudi
Influence du terroir sur l'expression aromatique des vins.	23 septembre 2021
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	7 octobre 2021
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	18 novembre 2021
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	9 décembre 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	13 janvier 2022
Découverte des vins australiens	3 février 2022
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels	10 mars 2022
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	31 mars 2022
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	5 mai 2022
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	2 juin 2022

Modalités d'inscription

Les cours d'oenologie 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 230 euros net pour la saison complète (10 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