

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 l'UTL (université du temps libre), ils ont lieu le mardi une fois par mois de 10H à 12H à la maison de quartier de Saint Martin, au 14, rue Léon Dessalles à Périgueux (près de L'église saint Martin) Tél : 05 53 53 94 49 Site : utlperigueux.org

L'inscription annuelle (10 cours) est de 238 € net auquel il faut ajouter 30 € pour avoir la carte de membre de l'Université du Temps Libre.

Information/Inscription/Animation

Isabelle ROBERTY

œnologue diplômée d'état spécialisée en animation et en formation continue

École du vin Muscadelle - Mail : muscadelle24@orange.fr

Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tél : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37

www.ecole-muscadelle.fr