



Oenologie et géographie viticole Libourne



Saison 2021/2022

Programme	Jeudi
Influence du terroir sur l'expression aromatique des vins.	16 septembre 2021
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	14 octobre 2021
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	25 novembre 2021
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	16 décembre 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	20 janvier 2022
Découverte des vins australiens	10 février 2022
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels	17 mars 2022
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	7 avril 2022
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	12 mai 2022
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	9 juin 2022

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie et de géographie viticole ont lieu le jeudi une fois par mois de 18H45 à 20H45
à l'espace de Work'in , 23 place Jean Moulin à Libourne
Le tarif pour la saison (10 cours) serait de 270 euros.

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 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