



# Oenologie et géographie viticole

## Coulounieix

### Saison 2021/2022



Thème	Lundi
Influence du terroir sur l'expression aromatique des vins.	20 septembre 2021
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	18 octobre 2021
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	15 novembre 2021
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	13 décembre 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	10 janvier 2022
Découverte des vins australiens	7 février 2022
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	14 mars 2022
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	11 avril 2022
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	9 mai 2022
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	13 juin 2022

#### Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie ont lieu le lundi une fois par mois de 18h30 à 20h30 à la maison des associations du bourg de Coulounieix  
362 avenue Winston Churchill 24660 Coulounieix-chamiers Ablog : [amicale-laique-coulounieix.over-blog.com](http://amicale-laique-coulounieix.over-blog.com)

Le tarif pour les 10 cours est de 230 euros payable en une fois à l'inscription (possibilité mensualisation)  
auquel il faut ajouter 16 euros pour avoir la carte de membre de l'amicale laïque de Coulounieix

#### 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 tel ou mail :  
École du vin Muscadelle – Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tél. : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37 - Mail : [muscadelle24@orange.fr](mailto:muscadelle24@orange.fr)