

Programme	Mardi
Le renouveau du vignoble de Cahors passe t'il par l'œnotourisme ?	27 septembre 2022
Les grés, qu'apportent t'ils aux vins des alentours de Montpellier?	18 octobre 2022
Le vignoble ardéchois, son viognier et ses châtaigniers.	22 novembre 2022
Vins et chocolats.	13 décembre 2022
Jarre, barrique, cuve ovoïde, bois, béton, inox, comment sont élevés les vins en 2023 ?	17 janvier 2023
Un vignoble italien à découvrir : les Marches près d'Ancône et de la mer Adriatique.	28 février 2023
Renouveau des cépages oubliés après l'épisode phylloxérique.	28 mars 2023
Les vins grecs, entre histoire et modernisme.	25 avril 2023
Et si Chablis était l'avenir de la Bourgogne ?	23 mai 2023
Révision annuelle et gastronomie italienne.	20 juin 2023

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie ont lieu le mardi de 18H à 20H au pôle des solidarités du Conseil Départemental à ma Campagne.

Le tarif est de **235 euros net** pour la saison de septembre à juin (10 séances)

Le personnel du Conseil Départemental est prioritaire car ce cours est proposé au sein des activités de l'**APCD16** (Association du personnel du conseil départemental de la Charente) - coordination : Michel Taurissou.

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

