

Programme	jeudi
Le renouveau du vignoble de Cahors passe t'il par l'œnotourisme ?	15 septembre 2022
Les grés, qu'apportent t'ils aux vins des alentours de Montpellier?	6 octobre 2022
Le vignoble ardéchois, son viognier et ses châtaigniers.	10 novembre 2022
Vins et chocolats.	1 décembre 2022
Jarre, barrique, cuve ovoïde, bois, béton, inox, comment sont élevés les vins en 2023 ?	5 janvier 2023
Un vignoble italien à découvrir : les Marches près d'Ancône et de la mer Adriatique.	26 janvier 2023
Renouveau des cépages oubliés après l'épisode phylloxérique.	2 mars 2023
Les vins grecs, entre histoire et modernisme.	30 mars 2023
Et si Chablis était l'avenir de la Bourgogne ?	4 mai 2023
Révision annuelle et gastronomie italienne.	1 juin 2023

### Modalités d'inscription

Les cours d'œnologie 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 235 euros net pour la saison complète (10 cours) + 18 euros qui vous permet d'avoir la carte de membre de l'amicale laïque de Champniers.**

### Information/Inscription/Animation

Isabelle ROBERTY , œnologue diplômée d'état, spécialisée en animation et en formation continue

École du vin Muscadelle - Mail : [muscadelle24@orange.fr](mailto:muscadelle24@orange.fr)

Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tél : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37 [www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr)

