

Oenologie et géographie viticole Chancelade

Saison 2022-2023



Programme	Mercredi
Le renouveau du vignoble de Cahors passe t'il par l'œnotourisme ?	14 septembre 2022
Les grés, qu'apportent t'ils aux vins des alentours de Montpellier?	5 octobre 2022
Le vignoble ardéchois, son viognier et ses châtaigniers.	9 novembre 2022
Vins et chocolats.	7 décembre 2022
Jarre, barrique, cuve ovoïde, bois, béton, inox, comment sont élevés les vins en 2023 ?	4 janvier 2023
Un vignoble italien à découvrir : les Marches près d'Ancône et de la mer Adriatique.	1 février 2023
Renouveau des cépages oubliés après l'épisode phylloxérique.	1 mars 2023
Les vins grecs, entre histoire et modernisme.	5 avril 2023
Et si Chablis était l'avenir de la Bourgogne ?	3 mai 2023
Révision annuelle et gastronomie italienne.	14 juin 2023

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie sont mis en place avec l'amicale laïque de Chancelade. Ils ont lieu, le mercredi, une fois par mois, de 18h30 à 20h30, dans la salle «Emile Zola», rue Emile Zola 24650 Chancelade. Coordinateur de l'activité : J.P Croisard : 06 88 20 83 98 - 05 53 04 79 97

Le tarif annuel est de 235 euros net (10 cours) auquel il faut ajouter 20 euros d'adhésion à l'amicale laïque de Chancelade.

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

