

Enologie et géographie viticoleAmicale Laïque Angoulême



Saison 2022-2023

Programme Programme	Jeudi
Les grés, qu'apportent t'ils aux vins des alentours de Montpellier?	13 octobre 2022
Le vignoble ardéchois, son viognier et ses châtaigniers.	17 novembre 2022
Vins et chocolats.	8 décembre 2022
Jarre, barrique, cuve ovoïde, bois, béton, inox, comment sont élevés les vins en 2023 ?	12 janvier 2023
Un vignoble italien à découvrir : les Marches près d'Ancône et de la mer Adriatique.	2 février 2023
Renouveau des cépages oubliés après l'épisode phylloxérique.	9 mars 2023
Les vins grecs, entre histoire et modernisme.	6 avril 2023
Et si Chablis était l'avenir de la Bourgogne ?	11 mai 2023
Révision annuelle et gastronomie italienne.	15 juin 2023

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie et de géographie viticole ont lieu le jeudi une fois par mois à 10H et à 18H30 au siège social de l'Amicale Laïque d'Angoulême 14, rue Marcel Paul à Angoulême (proche rue de la Corderie en centre ville).

Tel 05 45 95 64 01 site : http://amicalelaique.sitadom.com/fr/

Le tarif est de 221 euros pour la saison d'octobre à juin (9 cours) auquel il faut ajouter la carte de membre de l'amicale laïque de 25 euros Information/Inscription/Animation

Isabelle ROBERTY, conologue 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

