

Programme	Mardi
Le cépage pinot gris	26 septembre 2023
Comparaison entre les vins de Moulis et de Margaux	17 octobre 2023
Le vignoble de Toro en Castille-et-Leon en Espagne	21 novembre 2023
La côtes des Bars en Champagne et la délimitation du vignoble Champenois	19 décembre 2023
Le vignoble pieds-noirs en France	23 janvier 2024
Les vins issus des terroirs volcaniques	13 février 2024
Les vins Hongrois	26 mars 2024
Marmande et ses coteaux	9 avril 2024
Le vignoble de la Clape en Languedoc	21 mai 2024
Grande révision générale et repas gastronomique	18 juin 2024

### Lieu - Tarif

**Les cours d'œnologie ont lieu le mardi de 18H15 à 20H15 au pôle des solidarités du Conseil Départemental à ma Campagne.**

Le tarif est de **245 euros** net pour la saison de septembre à juin (10 cours)

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 APCD16 : Michel Taurissou - Pôle gastronomique : Annick Digonnaux.

### 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](http://www.ecole-muscadelle.fr)

