

Programme	Mardi
Le renouveau du vignoble de Cahors passe t'il par l'œnotourisme ?	20 septembre 2022
Les grés, qu'apportent t'ils aux vins des alentours de Montpellier?	11 octobre 2022
Le vignoble ardéchois, son viognier et ses châtaigniers.	15 novembre 2022
Vins et chocolats.	6 décembre 2022
Jarre, barrique, cuve ovoïde, bois, béton, inox, comment sont élevés les vins en 2023 ?	10 janvier 2023
Un vignoble italien à découvrir : les Marches près d'Ancône et de la mer Adriatique.	21 février 2023
Renouveau des cépages oubliés après l'épisode phylloxérique.	21 mars 2023
Les vins grecs, entre histoire et modernisme.	4 avril 2023
Et si Chablis était l'avenir de la Bourgogne ?	9 mai 2023
Révision annuelle et gastronomie italienne.	6 juin 2023

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie sont mis en place avec la section Champcevin'art du CHOC, ils ont lieu le mardi une fois par mois, de 18h30 à 20h30, dans la salle polyvalente Place abbé Boiseul 24750 Champcevinel (face à l'église)
Coordinatrice de la section Champcevin'art du Choc : MF Cordellier : 05 53 04 60 68

Le tarif annuel pour les 10 cours est de 235 euros net
auquel il faut ajouter 10 euros pour adhérer à l'association Champcevin'art

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

