

Saison 2022-2023

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 l'UTL (université du temps libre), ils ont lieu le mardi une fois par mois de 10H à 12H à la maison de quartier de Saint Martin, au 14, rue Léon Dessalles à Périgieux (près de L'église saint Martin) Tél : 05 53 53 94 49 Site : utlperigueux.org

L'inscription annuelle (10 cours) est de 245 € net auquel il faut ajouter 30 € pour avoir la carte de membre de l'Université du Temps Libre.

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

