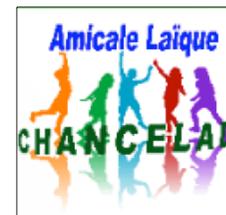


Oenologie et géographie viticole Chancelade

Saison 2023-2024

Mis à jour le 11/09/23



Programme	Mercredi
Le cépage pinot gris	20 septembre 2023
Comparaison entre les vins de Moulis et de Margaux	11 octobre 2023
Le vignoble de Toro en Castille-et-Leon en Espagne	8 novembre 2023
La côtes des Bars en Champagne et la délimitation du vignoble Champenois	6 décembre 2023
Le vignoble pieds-noirs en France	10 janvier 2024
Les vins issus des terroirs volcaniques	7 février 2024
Les vins Hongrois	6 mars 2024
Marmande et ses coteaux	10 avril 2024
Le vignoble de la Clape en Languedoc	15 mai 2024
Grande révision générale et repas gastronomique	5 juin 2024

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
Le tarif annuel est de 245 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

