

Programme	Lundi
Le cépage pinot gris	25 septembre 2023
Comparaison entre les vins de Moulis et de Margaux	16 octobre 2023
Le vignoble de Toro en Castille-et-Leon en Espagne	20 novembre 2023
La côtes des Bars en Champagne et la délimitation du vignoble Champenois	18 décembre 2023
Le vignoble pieds-noirs en France	22 janvier 2024
Les vins issus des terroirs volcaniques	12 février 2024
Les vins Hongrois	18 mars 2024
Marmande et ses coteaux	8 avril 2024
Le vignoble de la Clape en Languedoc	13 mai 2024
Grande révision générale et repas gastronomique	17 juin 2024

### Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie ont lieu le lundi une fois par mois de 18h45 à 20h45 au salon bleu du château des Izards 24660 Coulounieix-chamiers

**Le tarif est de 250 euros pour la saison de septembre à juin (10 cours) auquel il faut rajouter les 15 euros d'inscription au Flep (<http://flep.eu/>)**

### Information/Inscription/Animation

Isabelle ROBERTY , œnologue diplômée d'état, spécialisée en animation et en formation continue

**École du vin Muscadelle - Mail : [muscadelle24@orange.fr](mailto: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)

