



Oenologie et géographie viticole Champcevinel

Saison 2023-2024

Mis à jour le 7/1/24



Programme	Jeudi
Le vignoble pieds-noirs en France	9 janvier 2024
Les vins issus des terroirs volcaniques	30 janvier 2024
Les vins Hongrois	5 mars 2024
Marmande et ses coteaux	2 avril 2024
Le vignoble de la Clape en Languedoc	7 mai 2024
Grande révision générale et repas gastronomique	11 juin 2024

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 pour les 6 cours est de 147 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

