

Programme	Mardi
La finesse des vins situés les terroir sableux de Saint Emilion et de Tursan	10 septembre 2024
Les grandes dames du vin, d'hier à aujourd'hui	15 octobre 2024
Le rôle de la macération semi-carbonique sur le fruité des vins rouges	12 novembre 2024
Rasteau ou Porto ?	10 décembre 2024
Les vins de Moldavie	14 janvier 2025
Vin blanc de Bourgogne ou muscadet ? Saurez-vous les différencier à l'aveugle ?	11 février 2025
Les vins de Campanie et l'importance de la ville de Naples sur le commerce du vin	11 mars 2025
L'originalité du cépage Bourboulenc	15 avril 2025
Les vins du Lubéron	20 mai 2025
Grande révision générale et repas gastronomique	10 juin 2025

### 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 18h45 à 20h45, 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 10 cours est de 270 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**

1, chemin des milans 24600 Petit Bersac Tél : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37 www.ecole-muscadelle.fr

