

Oenologie et géographie viticole Chancelade

Saison 2024-2025



Programme	Mercredi
La finesse des vins situés les terroir sableux de Saint Emilion et de Tursan	11 septembre 2024
Les grandes dames du vin, d'hier à aujourd'hui	6 novembre 2024
Le rôle de la macération semi-carbonique sur le fruité des vins rouges	27 novembre 2024
Rasteau ou Porto ?	18 décembre 2024
Les vins de Moldavie	15 janvier 2025
Vin blanc de Bourgogne ou muscadet ? Saurez-vous les différencier à l'aveugle ?	19 février 2025
Les vins de Campanie et l'importance de la ville de Naples sur le commerce du vin	26 mars 2025
L'originalité du cépage Bourboulenc	16 avril 2025
Les vins du Lubéron	21 mai 2025
Grande révision générale et repas gastronomique	18 juin 2025

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 18h45 à 20h45, dans la salle B du centre culturel rue des libertés 24650 Chancelade.

24650 Chancelade. Coordinateur de l'activité : J.P Croisard : 06 88 20 83 98

Le tarif annuel est de 270 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

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

