

Programme	Vendredi
La finesse des vins situés les terroir sableux de Saint Emilion et de Tursan	27 septembre 2024
Les grandes dames du vin, d'hier à aujourd'hui	18 octobre 2024
Le rôle de la macération semi-carbonique sur le fruité des vins rouges	15 novembre 2024
Rasteau ou Porto ?	6 décembre 2024
Les vins de Moldavie	10 janvier 2025
Vin blanc de Bourgogne ou muscadet ? Saurez-vous les différencier à l'aveugle ?	7 février 2025
Les vins de Campanie et l'importance de la ville de Naples sur le commerce du vin	14 mars 2025
L'originalité du cépage Bourboulenc	11 avril 2025
Les vins du Lubéron	16 mai 2025
Grande révision générale et repas gastronomique	6 juin 2025

### Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie et de géographie viticole ont lieu le vendredi une fois par mois de 19H à 21H au 9a, place Cagouillet 16100 cognac Tel : 05 45 32 17 28 - site : [www.centre-animation.com](http://www.centre-animation.com).

**Tarif de septembre à juin (10 cours) : Résidant Cognac : adhésion : 20 euros + Cours annuel œnologie : 256 euros net**  
**Résidant Hors Cognac : adhésion : 20 euros + Cours annuel œnologie : 285 euros net.**

### 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)**  
 1, chemin des milans 24600 Petit Bersac Tél : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37 [www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr)

