

Oenologie et géographie viticole Chancelade

Saison 2026-2027



Programme	Mercredi
Le gras, les tanins et la fraîcheur dans les vins	9 septembre 2026
Les vins de Touraine	14 octobre 2026
Les vins de France et les IGP qui déclassent les grandes AOC françaises	18 novembre 2026
Les grandes régions viticoles de Nouvelle Zélande	9 décembre 2026
L'AOC Cairanne, une appellation de la vallée du Rhône Sud à découvrir	13 janvier 2027
Les vins d'Arménie d'hier et d'aujourd'hui	3 février 2027
Relation entre le coût de production d'un vin et sa qualité	10 mars 2027
Bourgogne ou Beaujolais blanc ? Serez-vous les différencier ?	31 mars 2027
Côteaux varois et les IGP Alpilles	12 mai 2027
Grande révision générale et repas gastronomique	16 juin 2027

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

Tarif annuel : 280 euros (10 cours) et carte de membre de l'Amicale Laïque de Chancelade (20 euros)

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



Mise à jour le 08/07/26