

Œnologie et géographie viticole

Angoulême - Saint Yriex

Saison 2026-2027

Programme	Mardi
Le gras, les tanins et la fraîcheur dans les vins	29 septembre 2026
Les vins de Touraine	13 octobre 2026
Les vins de France et les IGP qui déclassent les grandes AOC françaises	17 novembre 2026
Les grandes régions viticoles de Nouvelle Zélande	15 décembre 2026
L'AOC Cairanne, une appellation de la vallée du Rhône Sud à découvrir	19 janvier 2027
Les vins d'Arménie d'hier et d'aujourd'hui	2 février 2027
Relation entre le coût de production d'un vin et sa qualité	9 mars 2027
Bourgogne ou Beaujolais blanc ? Saurez-vous les différencier ?	30 mars 2027
Côteaux varois et les IGP Alpilles	4 mai 2027
Grande révision générale et repas gastronomique	8 juin 2027

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie ont lieu le mardi de 19H à 21H au centre social culturel de saint Yriex

19 bis avenue de l'union 16710 Saint Yrieix

Le tarif est de **280 euros** net pour la saison de septembre à juin (10 cours) auquel il faut ajouter 10 euros pour l'association co-organisatrice

Association d'organisatrice : les amis de l'Arédie (Saint Yriex)

Président Dominique Brun - 06 72 65 74 88

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 8/07/67