

Cours œnologie - Chancelade - Amicale laïque

Saison 2021/2022



Programme	Mercredi
Influence du terroir sur l'expression aromatique des vins.	15 septembre 2021
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	13 octobre 2021
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	10 novembre 2021
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	1 décembre 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	5 janvier 2022
Découverte des vins australiens	2 février 2022
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	2 mars 2022
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	6 avril 2022
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	4 mai 2022
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	1 juin 2022

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 18h30 à 20h30 dans la salle «Emile Zola», rue Emile Zola 24650 Chancelade.
Coordinateur de l'activité : J.P Croisard : 05 53 04 79 97

Le tarif annuel est de 230 euros net pour la saison (10 cours), auquel il faut ajouter 20 euros d'adhésion à l'amicale laïque de Chancelade.

Pour vous inscrire

École du vin Muscadelle – Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tél. : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37 - Mail : muscadelle24@orange.fr