

Thème	Mardi
Mieux comprendre les alliances entre les mets et les vins	<b>15 octobre 2013</b>
Grands châteaux du Médoc, classements, cabernet sauvignon et agneau de Pauillac.	<b>19 novembre 2013</b>
Comparaison des vins liquoreux de Loire (Coteaux du Layon, Quart de Chaumes...) et de ceux du Piémont pyrénéen (Jurançon, Pacherenc-du-Vic-Bilh)	<b>17 décembre 2013</b>
Le tannat, un cépage que l'on trouve à Madiran et dans le pays basque à l'identité bien marquée.	<b>21 janvier 2014</b>
Vins rouge de la côte chalonaise, volaille de Bresse, boeuf charolais et fromages AOC, des produits de Bourgogne auprès desquels il est intéressant de s'attarder.	<b>18 février 2014</b>
Le chenin blanc, un cépage planté dans la Loire et à travers le monde, à connaître et à partager.	<b>18 mars 2014</b>
Le vignoble chilien, vous connaissez ? Découverte des vins à base de cabernet sauvignon et de carmenère	<b>15 avril 2014</b>
Aix-en-Provence, place dans le vignoble provençal et cuisine locale.	<b>20 mai 2014</b>
Jeux sur les thèmes vus dans l'année et recherche d'alliance autour de deux vins sélectionnés.	<b>17 juin 2014</b>

### Modalités d'inscription

Les cours d'œnologie ont lieu le mardi de 18H45 à 20H45 au CSCS/MJC Grande Garenne - 42, rue Pierre Aumaitre 16000 Angoulême  
Tel : 05 45 91 76 11

Le tarif est de **185 euros net** pour l'ensemble des 9 ateliers, payable en une fois à l'inscription (modalité de paiement possible).

Auquel il faut rajouter la somme de **8 euros net** qui vous permet d'avoir la carte de membre de la MJC la grande Garenne.

**Pour vous inscrire**, Il vous suffit de nous faire parvenir un message via la fiche « contact » du site : <http://www.ecole-muscadelle.fr/> ou de nous contacter par téléphone, par courrier postal ou mail en utilisant les coordonnées ci-dessous :

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