

Programme	Mardi
La finesse des vins situés les terroir sableux de Saint Emilion et de Tursan	24 septembre 2024
Les grandes dames du vin, d'hier à aujourd'hui	5 novembre 2024
Le rôle de la macération semi-carbonique sur le fruité des vins rouges	26 novembre 2024
Rasteau ou Porto ?	17 décembre 2024
Les vins de Moldavie	28 janvier 2025
Vin blanc de Bourgogne ou muscadet ? Saurez-vous les différencier à l'aveugle ?	18 février 2025
Les vins de Campanie et l'importance de la ville de Naples sur le commerce du vin	18 mars 2025
L'originalité du cépage Bourboulenc	8 avril 2025
Les vins du Lubéron	6 mai 2025
Grande révision générale et repas gastronomique	17 juin 2025

### Lieu - Tarif

**Les cours d'œnologie ont lieu le mardi de 18H45 à 20H45 au pôle des solidarités du Conseil Départemental à ma Campagne.**

Le tarif est de **270 euros** net pour la saison de septembre à juin (10 cours)

Le personnel du Conseil Départemental est prioritaire car ce cours est proposé au sein des activités de l'**APCD16** (Association du personnel du conseil départemental de la Charente) au 17, allées des troènes 16000 Angoulême  
Coordination APCD16 : Michel Taurissou - Pôle gastronomique : Annick Digonnaux.

### 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

