



## OENOLOGIE

Elaboration du vin. Découverte des cépages et régions viticoles. Etude des appellations. Accords entre mets et vins.

Un cours une semaine sur deux à la Maison des Associations pendant l'année universitaire, organisé les mercredis ou jeudis de 10 h à 12 h suivant le niveau de l'adhérent. (Débutant, intermédiaire, perfectionnement) Chacun amène ses verres pour les dégustations.

**Début des cours : groupe 1 : 12 /10 /2023 – groupe 2 : 27/09/2023 – groupe 3 : 4/10 /2022**

Responsable de l'activité **M. Bourrée Fabrice**

**Inscription annuelle : 55 €**

### CALENDRIERS groupe 1 le jeudi

**2023** 12 et 19 octobre / 16 et 30 novembre / 14 décembre

**2024** 18 janvier / 15 février / 14 et 28 mars / 11 avril / 16-30 mai / 6 juin

### CALENDRIERS groupe 2 le mercredi

**2023** 27 sept / 11 octobre / 8 et 22 novembre / 6 décembre

**2024** 10 et 24 janvier / 21 février / 20 mars / 3 et 17 avril / 22-mai / 5 juin

### CALENDRIERS groupe 3 le mercredi

**2023** 4 et 18 octobre / 15 et 29 novembre / 13 décembre

**2024** 17 janvier / 14 février / 13 et 27 mars / 10 avril / 15 et 29 mai / 12 juin