

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 : Débutant : 26/09 /2024 – Intermédiaire : 2/10/2024 – Confirmé : 25/09/2024

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

Inscription annuelle : 55 €

CALENDRIERS Débutants le jeudi

2024 26 septembre / 17 octobre / 28 novembre / 18 décembre

2025 9 et 23 janvier / 27 février / 13 et 27 mars / 24 avril / 15 mai / 5 et 12 juin

CALENDRIERS Intermédiaires le mercredi

2024 2 et 16 octobre / 13 et 27 novembre / 11 décembre

2025 8 et 22 janvier / 26 février / 12 et 26 mars / 23 avril / 14-mai / 4 juin

CALENDRIERS confirmés le mercredi

2024 25 septembre / 9 octobre / 6 et 20 novembre / 4 décembre

2025 15 janvier / 5 février / 5 et 19 mars / 2 et 30 avril / 21 mai / 11 juin