



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 : 2/10 /2025 – Intermédiaire : 1/10/2025 – Confirmé : 8/10/2025

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

annuelle : 55 €

CALENDRIERS: Intermédiaires le mercredi

2025 01 et 15 octobre / 12 et 25 novembre / 10 décembre

2026 07 et 21 janvier / 11 février / 11 et 25 mars / 08 avril / 06 et 27 mai

CALENDRIERS: Débutants le jeudi

2025 02 et 16 octobre / 13 et 26 novembre / 11 décembre

2026 08 et 22 janvier / 12 février / 12 et 26 mars / 09 avril / 07-mai / 28 juin

CALENDRIERS: confirmés le mercredi

2025 08 octobre / 05 et 19 novembre / 03 et 17 décembre

2026 14 janvier / 04 février / 04 et 18 mars / 01 et 29 avril / 20 mai / 03 juin