



## 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 : 3/10/2025 – Confirmé : 8/10/20225**

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

**Inscription annuelle : 55 €**

### 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: Intermediaires 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: 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