



## 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 : 1/10 /2026 – Intermédiaire : 30/09/2026 – Confirmé : 7/10/2026**

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

**Inscription annuelle : 55 €**

### CALENDRIERS: Débutants le jeudi

**2026** 01 et 15 octobre / 19 novembre / 13 décembre

**2027** 14 janvier et 28 janvier / 11 février / 11 et 25 mars / 08 avril / 06-mai et 21 mai / 03 juin

### CALENDRIERS: Intermédiaires le mercredi

**2026** 30 septembre / 14 octobre / 18 novembre / 2 décembre

**2027** 13 janvier et 27 janvier / 10 février / 10 et 24 mars / 07 avril / 05 et 20 mai / 02 juin

### CALENDRIERS: confirmés le mercredi

**2026** 07 octobre / 04 et 25 novembre / 09 décembre

**2027** 06 janvier et 20 janvier / 03 février et 17 février / 17 et 31 mars / 14 avril / 12 mai et 26 mai