

Thème	Mardi
Les vins des Hautes Corbières, comment les déguster et surtout les décrire?	11 octobre 2016
Les vins de l'Entre-deux-mers, une région où le sauvignon donne des résultats excellents à un prix attractif	15 novembre 2016
Muscat de Saint Jean-de-Minervois, un vin à associer sur des repas de fêtes	6 décembre 2016
Santenay, une appellation de la côte de Beaune qui met en valeur le pinot noir et le chardonnay	10 janvier 2017
La Bulgarie, un grand vignoble d'Europe aux cépages aromatiques et puissants comme le mavrud	7 février 2017
Comprendre les enjeux de la viticulture biologique avec le vignoble des Coteaux Varois en Provence	14 mars 2017
Vacqueyras, un jeune cru du Rhône qui a le vent en poupe	4 avril 2017
Les vins d'Ombrie, en Italie centrale, où le sangiovese produit des vins élégants et généreux	9 mai 2017
Cours ludo-gastronomique reprenant les thèmes de l'année	30 mai 2016

Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie sont mis en place avec l'UTL, ils ont lieu le mardi une fois par mois de 10H à 12H
à la maison de quartier de Saint Martin,
au 14, rue Léon Dessales à Périgueux (près de L'église saint Martin) Tél : 05 53 53 94 49 Site : utlperigueux.org

Le tarif annuel est de 205 euros net pour l'ensemble des 9 cours
auquel il faut rajouter la carte de membre de l'UTL d'un montant de 30 euros.

Pour vous inscrire

Il vous suffit de nous faire parvenir un message via la fiche « contact » du site : <http://www.ecole-muscadelle.fr/>
ou de nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous :