

Nouveau Cours

Cours INITIATION sur 2 années 2^{ème} année, saison 2019-2020 (version 2)

00 Oct 2019	Approche sensorielle des arômes <i>Sensibilisation aux arômes variétaux, fermentaires et aux défauts des vins à travers des exercices</i>	
00 Oct 2019	Vendanges au Domaine des Richères à Chavagne les eaux	Fabrice GUIBERT
00 Nov 2019	Elaboration d'un vin rosé et d'un vin moelleux <i>Les bases de la vinification</i>	
00 Déc 2019	Le Bordelais et les principaux cépages <i>Les terroirs, les AOP, le Cabernet sauvignon, le Merlot ...</i>	
00 Jan 2020	Le Languedoc Roussillon <i>Les terroirs, les AOP, le Carignan, le Grenache blanc et noir ...</i>	
00 Fév 2020	L'Alsace et les principaux cépages <i>Les terroirs, les AOP, le Pinot noir et Pinot gris, le Riesling...</i>	
00 Mars 2020	Les vins effervescents <i>L'élaboration, les Champagnes, les Créments, les Mousseux ...</i>	
00 Fév ou Mars 2020	Visite d'un domaine viticole	

-séances de 3h30, 6 à 8 vins par séance accompagnés par des encas-

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 00 Octobre) à la Maison de Quartier des Capucins.

Prix du cours (6 séances) : **115€** (ne sont pas incluses l'adhésion à l'Association : 12 € en individuel ou 14 € pour une famille et une participation à la préparation des encas de 15€).