

Cours INITIATION sur 2 années

2^{ème} année, saison 2019-2020 (version 3)

11 Oct 2019	Approche sensorielle des arômes <i>Arômes variétaux et fermentaires, défauts des vins.</i>	Pascal BARUCHI
Oct 2019	Vendanges au Domaine des Richères à Chavagne les eaux	Fabrice GUIBERT
15 Nov 2019	Elaboration d'un vin rosé et d'un vin moelleux <i>Les bases de la vinification</i>	Pascal BARUCHI
06 Déc 2019	Les vins effervescents <i>L'élaboration, les Champagnes, les Crémants...</i>	JMichel MONNIER
17 Jan 2020	Le Bordelais et les principaux cépages <i>Les terroirs, les AOP, le Cabernet sauvignon, le Merlot ...</i>	Pascal BARUCHI
31 Jan 2020	Le Languedoc Roussillon <i>Les terroirs, les AOP, le Carignan, le Grenache ...</i>	Pascal BARUCHI
06 Mars 2020	L'Alsace et les principaux cépages <i>Les terroirs, les AOP, le Pinot gris, le Riesling...</i>	JMichel MONNIER
Fév, Mars 2020	Visite d'un chais ET <i>Repas gastronomique de fin d'année</i>	

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

Les séances commencent à 20h (19h30 le 11 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€ environ)