

## Cours ŒNOLOGIE saison 2018-2019 (Version 3)

05 Oct 2018	<b>Les vins effervescents</b> <i>Fin du cycle de 4 années de Pascal Baruchi</i>	Pascal BARUCHI
Oct 2018	<b>Vendanges au Domaine des Richères</b> à Chavagne les eaux	Fabrice GUIBERT
19 Oct 2018	<b>Le vin des vacances</b> <i>Découverte de vins (Pays, terroirs et cépages associés) proposés par les adhérents</i>	Christophe JUBAULT Patrick RIGOURD
23 Nov 2018	<b>Les vins primeurs et la fermentation carbonique</b> <i>Beaujolais nouveau, Anjou primeur, Gaillac primeur ...</i>	Pascal BARUCHI
07 Déc 2018	<b>Le SIRAH dans le monde</b> <i>Grand cépage par sa complexité aromatique et son caractère</i>	Pascal BARUCHI
18 Jan 2019	<b>Le RHUM</b>	JMichel MONNIER
01 Fév 2019	<b>Le Bordelais Médoc</b> <i>Haut Médoc, Margaux, Listrac, St Julien, ...</i>	JMichel MONNIER
08 Mars 2019	<b>Le Bordelais</b> <i>Les Graves et le Sauternais</i>	JMichel MONNIER
Fév ou Mars 2019	<b>Visite d'un domaine viticole</b>	
Mars 2019	<b>Repas gastronomique de fin d'année</b>	

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

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 05 Octobre) à la Maison de Quartier des Capucins.

Prix du cours (7 séances) : **120€** (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€).