

Formation Oenologie « INITIATION »

1^{ère} année, saison 2018-2019 (version 5)

12 Oct 2018	Le Visuel et l'Arôme des vins <i>Entre limpidité, larmes, arômes et bouquet ...</i>	Pascal BARUCHI
Oct 2018	Vendanges au Domaine des Richères à Chavagne les eaux	Fabrice GUIBERT
09 Nov 2018	Les sensations gustatives d'un vin <i>Entre saveurs, rondeurs, astringence et structure ...</i>	Pascal BARUCHI
30 Nov 2018	Les accords gastronomiques <i>L'équilibre gustatif d'un vin et les accords mets et vins</i>	JMichel MONNIER
11 Jan 2019	Elaboration d'un vin blanc et d'un vin rouge <i>Les bases de la vinification</i>	Pascal BARUCHI
25 Jan 2019	Le Val de Loire et les principaux cépages <i>Les terroirs, les AOP, le Chenin, le Cabernet franc ...</i>	Patrick RIGOURD
01 Mars 2019	La Vallée du Rhône et les principaux cépages <i>Les terroirs, les AOP, la Syrah, le Grenache, le Viognier ...</i>	Christophe JUBAULT
Fév ou Mars 2019	Visite d'un domaine viticole	

Séances de 3h30, 6 à 8 vins par séance accompagnés par des en-cas

Les séances commencent à 20h (19h30 le 12 Octobre) au Local Associatif, Site des Capucins.

Prix de la formation (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)