

## Formation Oenologie « INITIATION »

2<sup>ème</sup> année, saison 2019-2020 (version 4)

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