



Club Œnologie d'Angers
DES FORMATIONS & DES INFORMATIONS

ASSOCIATION DES
CAPUCINS
14, Bd Jean SAUVAGE
49100 ANGERS
[02 41 73 96 49](tel:0241739649)

oenocapucins@gmail.com
www.oenologie-angers.com

a

Programme saison 2022-2023

N° cours **Deux cours de base, optionnels** – débutants ou pour rappel- **23€**

1	Analyse sensorielle des vins Acquisition des techniques de dégustation : Visuel, Nez, Bouche	JM. MONNIER	30 Sept 2022
2	Les arômes primaires, secondaires et tertiaires	P. BARUCHI	07 Oct 2022

N° cours **Formation 2022-2023** (2 groupes de 40 personnes) **130€**

			Groupe 1	Groupe 2
3	Espagne, vins de Catalogne 3 appellations : PENEDES, PRIORAT, MONTSAN	P. BARUCHI	14 Oct 2022	21 Oct 2022
4	Espagne, vins de la RIOJA Une appellation et un cépage : TREMPRANILLO	P. BARUCHI	18 Nov 2022	25 Nov 2022
5	Espagne, vins de la Castille-Léon 3 appellations : RIBERA DEL DUERO, TORO, BIERZO	P. BARUCHI	02 Déc 2022	9 Déc 2022
6	Vins du Sud-Ouest -suite- Madiran, Gascogne, Tursan, Saint Mont	P. BARUCHI	16 Déc 2022	13 Jan 2023
7	Vins du Sud-Ouest -suite- Irouléguay, Béarn, Jurançon/Pacherenc de Vic Bilh	A. JULIOT	20 Jan 2023	27 Jan 2023
8	Le CHENIN (en sec) « le Cépage Noble » La vinification, l'effet terroir, l'élevage	JM. MONNIER	03 Fév 2023	03 Mars 2023
9	Niles Méthodes de vinification des vins rouges de Loire	JM. MONNIER	10 Mars 2023	17 Mars 2023
10	Une à deux sortie(s) : Vendanges, Visite de Domaine ...		Oct ... Mars	Oct ... Mars
11	Repas « accord mets-vins » de fin d'année		Mai 2023	Mai 2023

Prix des **Cours de base** (1 et 2) : **23 €** le cours (en-cas compris) Possibilité de s'inscrire qu'aux cours de base

Prix de la **Formation** (7 cours, 3 à 11) : **130 €** (en-cas non compris -15€ environ pour l'année-)

Prix de l'adhésion à l'Association : 12 € ou 14 € pour un couple (**obligatoire pour intégrer le Club**)

Cours de 3h30, 6 à 9 vins par cours, accompagnés par des en-cas

Ils se déroulent au **Local Associatif, 14 Bd Jean Sauvage, et commencent à 20h**