

Formation Œnologie « PERFECTIONNEMENT » saison 2021-2022

15 Oct 2021	Bio, Biodynamie, Nature <i>Les différences (législation, vinification, gustatives)</i>	Aurélie JULLIOT
5 Nov 2021	Vins d'Italie du nord <i>Prosecco, Valpolicella ...</i>	Pascal BARUCHI
26 Nov 2021	Vins d'Italie du centre <i>Toscane, Abruzzes ...</i>	Pascal BARUCHI
10 Déc 2021	Vins du Sud Ouest <i>Cahors et Buzet</i>	Pascal BARUCHI
28 Jan 2022	Vins du Sud Ouest <i>Bergerac, Cotes de Duras, Cotes du Marmandais</i>	Aurélie JULLIOT
25 Fév 2022	Les vins rosés <i>Différentes méthodes, différents vins</i>	JMichel MONNIER
11 Mars 2022	Vins de Corse	JMichel MONNIER
Oct ... Mars	Une à deux sortie(s) : Vendange, Visite de Domaine, Taille de vigne ...	

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

Les séances commencent à 20h (19h30 le 15 Octobre) au **Local Associatif, Site des Capucins.**

Prix de la formation (7 séances) : **125€** (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)