

# OENOLOGIE

Elaboration du vin. Découverte des cépages et régions viticoles. Etude des appellations.

Accords entre mets et vins.

Un cours une semaine sur deux à la Maison des Associations pendant l'année universitaire, organisé les mercredis ou jeudis de 10 h à 12 h suivant le niveau de l'adhérent. (Débutant, intermédiaire, perfectionnement) Chacun amène ses verres pour les dégustations.

[Port du masque lors des déplacements, distanciation à respecter, gel hydroalcoolique à l'entrée.](#)

**Début des cours : Débutant : 22/09/2022 – Intermédiaire : 28/09/2022 – Confirmé : 21/09/2022**

Responsable de l'activité **M. Bourrée Fabrice**

**Inscription annuelle : 55 € + Une participation est demandée pour les dégustations.**

## CALENDRIERS Débutants le jeudi

**2022** 22 septembre/6 et 20 octobre / 17 novembre / 1 décembre

**2023** 26 janvier / 9 février / 2 -16 et 30 mars / 13 avril / 11 mai

## CALENDRIERS Intermédiaires le mercredi

**2022** 28 sept / 12 octobre / 9 et 23 novembre / 7 décembre

**2023** 18 janvier / 1 février / 08 et 22 mars / 5 avril / 03 -16 et 31mai

## CALENDRIERS confirmés le mercredi

**2022** 21 sept / 5 et 19 octobre / 16 et 30 novembre / 14 décembre

**2023** 11 et 25 janvier / 08 février / 1 et 29 mars / 12avril / 10 mai