

OENOLOGIE

Planning et Programme

Les mercredis de 19 h à 21h30

- Cours n°0 : 05/10/22 (cours débutants)
- Cours n°1 : 19/10/22
- Cours n°2 : 16/11/22
- Cours n°3 : 30/11/22
- Cours n°4 : 14/12/22
- Cours n°5 : 18/01/23
- Cours n°6 : 01/02/23
- Cours n°7 : 01/03/23
- Date de repli : 15/03/23
- Cours n°8 : 29/03/23
- Cours n°9 : 26/04/23
- Cours n°10 : 10/05/23
- Cours n°11 : 31/05/23
- Date de repli : 14/06/23
- Date de repli : 28/06/23
- Date de repli : 05/07/23



Se munir d'un torchon non pelucheux + matériel de prise de notes

Animateur : Didier BARRAL (Ingénieur-Œnologue)

- ⇒0 - Initiation à l'analyse sensorielle (débutants uniquement)
 - ⇒1 - Etude de terroir : **Sud-Ouest ; Le Bergeracois**
 - ⇒2- Etude de terroir : **Sud-Ouest ; le piémont du Massif central**
 - ⇒3 - Etude de terroir : **Sud-Ouest ; la moyenne Garonne**
 - ⇒4- Etude de terroir : **Sud-Ouest ; le piémont pyrénéen**
 - ⇒5- Etude de terroir : **Sud-Ouest ; les Pyrénées (Hautes + Atlantiques)**
 - ⇒6- Grand cépages internationaux : **Le Chardonnay**
 - ⇒7- Grand cépages internationaux : **Le Merlot**
 - ⇒8- Grand cépages internationaux : **Le Chenin**
 - ⇒9- Grand cépages internationaux : **Le Cabernet Sauvignon**
 - ⇒10- Grand cépages internationaux : **La Syrah**
 - ⇒11- Alliances mets et vins ; Concours des 2 bouteilles
- ⇒Soirée mets et vins au restaurant et sortie dans le vignoble à programmer.