



OUVERTURE D'UN ATELIER D'ENOLOGIE

Fonctionnement :

1 session sur 10 mois qui permet d'aborder les thèmes suivants :

Initiation à la dégustation

- Etude des vins et des vignobles de Bourgogne**
- Etude des vins et des vignobles de la Vallée du Rhône**
- Etude des vins et des vignobles de Champagne**
- Etude des vins et du vignoble de Bordeaux**
- Etude des vins et du vignoble de la Vallée de la Loire**
- Etude des vins et des vignobles de Languedoc-Roussillon**
- Etude des vins et des vignobles d'Alsace**
- Etude des vins et vignobles Provence et Corse**

Accord vins et fromages

Jour et horaires : 3^e jeudi de chaque mois de 14 h 30 à 17 h

Durée du cours : 2 H 30

Nombre de vins dégustés par cours : Minimum 6

Nombre de participants : 10 à 17

Coût : 240 €/an, soit 3 chèques de 80 €

Un support de cours sera envoyé par mail aux participants après chaque cours.

Ce nouveau cours sera mis en place dès lors que le nombre d'élèves sera atteint.

ATELIER D'ENOLOGIE

Réponse demandée pour le 1er septembre 2017, au plus tard

Madame (nom, prénom).....

Monsieur (nom, prénom).....

Souhaite s'inscrire OUI NON (Entourer la réponse choisie)

A renvoyer au Secrétariat du C.U.T.L. 1 rue du Pont Rouge 28130 MAINTENON