

OENOLOGIE *

Avec Frank Boulanger

Adultes

Cours d'œnologie et de dégustation. Apprendre à déguster le vin et comprendre comment les arômes et le goût du vin sont le reflet du terroir et de la vinification. Découvrir les principaux cépages, appellations et régions viticoles de France.

Le cours

Travail de l'odorat à l'aide de flacons d'arômes au début de chaque cours.

Dégustation de 6 vins par séance choisis en fonction du thème abordé.

Les 9 thèmes des 9 séances de l'année seront les grands types de vins (blancs, rouges, effervescents, sucrés) et les grandes régions viticoles françaises (Bordeaux, Bourgogne, Val de Loire, Sud-Ouest, Vallée du Rhône...).

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

[Programme des cours](#)

Horaires

Mercredi, ou jeudi de 19h30 à 21h30 (une fois par mois)

Calendrier des séances.

[Mercredi : Calendrier](#)

[Jeudi : Calendrier](#)

Tarif

Forfait annuel : 253 euros + carte d'adhésion

Matériel à prévoir

De quoi écrire, et pour plus de convivialité, il convient que chaque participant apporte de quoi grignoter pendant le cours (pain, charcuterie, fromages, desserts...), le tout étant mis en commun et partagé.

Informations complémentaires :

www.cabernetandcot.com