

Programme du parcours œnologique 2022-2023

Cycle 1.- Initiation à la dégustation

1.- Programme des sessions :

- Session 1** Configuration et géographie du vignoble français.
Initiation à la dégustation (saveurs de base, technique et vocabulaire, ...)
- Session 2** Principes généraux d'élaboration des vins
Elaboration des vins blancs, rouges et rosés, dégustation.
- Session 3** Les principaux cépages du vignoble.
Les cépages blancs et rouges, dégustation.
- Session 4** Les vinifications spéciales.
Les effervescents, vins doux naturels, vins de liqueur, vins oxydatifs, dégustation.
- Session 5** Le vin en « questions »
(Questionnaire sur le vin, dégustation à l'aveugle, ...)

2.- Dates des soirées :

	Groupe A	Groupe B
Session 1	Jeudi 20 octobre 2022	Mardi 08 novembre 2022
Session 2	Jeudi 01 décembre 2022	Jeudi 15 décembre 2022
Session 3	Jeudi 12 janvier 2023	Jeudi 26 janvier 2023
Session 4	Jeudi 06 avril 2023	Jeudi 13 avril 2023
Session 5	Mardi 16 mai 2023	Jeudi 25 mai 2023

- A Noter :** - Ces 5 soirées sont animées par Pascal MONNERAIS Sommelier - conseil.
- Six à neuf vins sont dégustés par soirée.

3.- Lieu et Horaire :

Salle des Bruyères - Résidence Le Champ du Moulin, rue du docteur Wagner – LE RHEU, de 20h00 à 23h00.

4.- Tarif et Règlement :

- Adhésion à l'association : **12.00 €**
- Coût pour le cycle des 5 soirées : **160.00 €** (Remise de 10% pour 2 personnes du même foyer)

Règlement total à l'inscription :

Possibilité d'échelonner le paiement du coût des soirées en 2, 3 ou 4 fois.

- Le 1er : 1^{ère} quinzaine d'octobre
- Le 2ème : 1^{ère} quinzaine de novembre
- Le 3ème : 1^{ère} quinzaine de décembre
- Le 4ème : 1^{ère} quinzaine de janvier

A noter : Dans le contexte lié à la COVID-19, un protocole sanitaire adapté sera mis en place en fonction des mesures en vigueur.

Dans le cas d'annulation, les soirées seront reportées ou remboursées.

- Contact :**
- Joseph : 06 82 20 40 99
 - Jean-Paul : 06 28 51 00 51
 - Courriel : vinsetterroirs.lrho@gmail.com

N°1 - Juillet 2022