

PROGRAMME

Cours saison 22/23

• **Mardi 13 septembre 2022 :**

Au fil de la Loire

Présentation géographique cépages et types de vins multiples.

• **Mardi 11 octobre 2022 :**

Cap à l'Ouest

Présentation géographique et viticole de la Loire offrant une richesse unique.

• **Mardi 8 novembre 2022 :**

« Vins Natures »

Quel est le rôle du soufre ?

• **Mardi 13 décembre 2022 :**

Oranges, Oxydatifs, Mutés

Des vins incroyables à découvrir

• **Mardi 11 janvier 2023 :**

« Les Jeunes Vignerons à découvrir »

Accepter les imperfections et deviner le potentiel

• **Mardi 14 février 2023 :**

Cabernet Franc ou Pinot Noir ?

Appréhender la complexité de ces deux grands cépages

• **Mardi 14 mars 2023 :**

Péninsule Ibérique

Découvrir la richesse et la complexité de ces terroirs viticoles

• **Mardi 11 avril 2023 :**

Vent de Fraîcheur : altitude, océan, sol ?

Mineralité ou Acidité

• **Mardi 9 mai 2023 :**

Dégustation à l'aveugle : vins Blancs

Bien respecter la chronologie de la dégustation et se laisser guider par ses émotions.

• **Mardi 13 juin 2023 :**

Dégustation à l'aveugle : vins Rouges

Bien respecter la chronologie de la dégustation et se laisser guider par ses émotions.



Disponible en coffret cadeaux
sur la boutique en ligne www.monarque.fr

Réservation indispensable :

02 37 18 15 15 selon disponibilité max 15 pers.

Lieu : Grand Monarque

22, place de Epars - 28000 Chartres

Tarifs en € : 1 cours : 55 € - 5 cours : 250 € - 10 cours : 500 €