

Rencontre thématique de l'Union Suisse des Oenologues

Date: 14 février 2019

Thème : gestion des moûts

Sous-thème: élimination des caractères végétaux, gestion de l'azote et de la turbidité pour la finesse aromatique sur des vins d'oeil de perdrix et de chasselas.

Lieux: Château d'Auvernier, bâtiment les Marronniers

Horaires: 10h00 à 12h30, suivi d'un repas-dînatoire à 30.-/pers.

Inscription directement auprès du responsable de l'événement.

Nom : Pr	énom(s) :
Adresse:	
N° postal, lieu :	
Tél : Mo	obile :
e-mail : (tr	ès important)
□ Je m'inscris à la dégustation (10h-12h30)	
□ Je m'inscris au repas-dînatoire (12h30-14h00) et verse le montant de CHF 30/pers. à UNION SUISSE DES ŒNOLOGUES, Crédit Suisse, 6830 Chiasso, IBAN CH96 0483 5027 7920 4100 0 SWIFT/BIC CRESCHZZ80A, avec mention 14 février 2019.	
Date:	Signature

Inscription à retourner signée avant le <u>10 février 2019</u>, à Monsieur Yan van Vlanderen, Responsable qualité et formation, Château d'Auvernier, 2012 Auvernier, yann.vvl@chateau-auvernier.ch