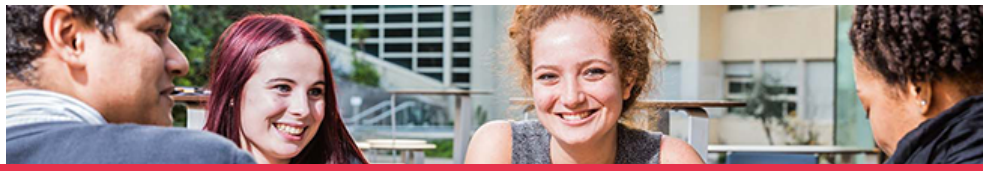

autres produits vigne CC

Composante
Faculté de pharmacie

Liste des enseignements

Apprentissage

Biotechnologie oenologique	3 crédits
produits fermentés et distillés	3 crédits
Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents	3 crédits
Eco-conception des vins de demain	3 crédits
Economie viticole durable, prospectives et innovations	3 crédits
construction des grands crus:qualité, identité et réputation	3 crédits

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 05 décembre 2023