

Un moment ... Un arcane dans ma treille

Viticulture



Un moment ... Un arcane dans ma treille

Un atelier pour s'exercer aux travaux de la vigne et se rendre compte de son cycle végétal. Alain et Claire Bortolussi vous proposent de vous affranchir aux cycles des travaux de leur vigne en conversion vers l'Agriculture biologique. Un jour dans le vignoble, vous allez vivre en groupe privé, une expérience Nature innovante et inculquer à leurs côtés comment avoir les gestes techniques pour façonner la vigne et l'accompagner le long de sa vie. 9H30 : Top départ pour un exorde fin (à bonne distance) avant de prendre, ensemble, la direction de la parcelle initiatique composée de 9 cépages différents : Tannat, Nebbiolo, Tempranillo, Sangiovese, Teroldego, Lagrein, Marselan, Mondeuse et Carménère.

Un temps de secrets partagés, pour apprendre à passer du cep à la grappe. Et conclure selon la réglementation en vigueur, avec un panier gourmand par réservation, en belle simplicité de vigneron.

Atelier 2 : Epamprage, relevage & bêchage, dimanche 23 Mai 2021 La vigne est vive et pousse rapidement, le printemps lui offre un terrain de jeu sans limite ! Notre rôle est alors de la guider et lui montrer le bon chemin pour qu'elle puisse se déployer à loisir.

Apprenez avec nous comment maîtriser la généreuse folie de la vigne.

Informations : de 9H30 à 15H, sur réservation à faire dès à présent : pour l'Atelier 2 – Epamprage, relevage, bêchage le 23 mai. **Les places sont limitées.**

24€ par personne et par atelier avec l'accueil gourmand à bonne distance, l'atelier d'initiation dans la vigne et la formule de restauration du midi selon les règles en vigueur – prévoir des vêtements confortables – tous les équipements essentiels vous seront fournis. Contact : 05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr



Comment avoir les geste techniques pour façonner la vigne © Crédit Ph Arch// Lionel LEMAIRE