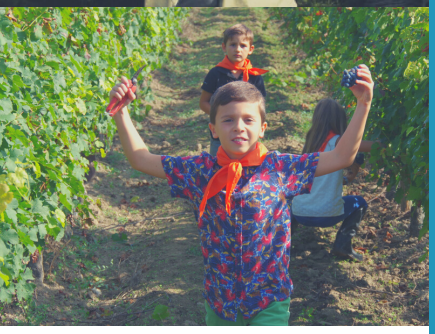
Inscrivez-vous!



FETE DES VENDANGES

Samedi 19 sept.

9h-17h00

au Lycée Viticole de Libourne-Montagne

EN FAMILLE, OU ENTRE AMIS,
AU COEUR DE L'APPELLATION MONTAGNE SAINT-EMILION,
VENEZ PARTAGER AVEC NOUS CE MOMENT SI PARTICULIER...

Les vendanges sont l'aboutissement du travail de toute une année de vigneron. Au travers d'ateliers ludiques, nos étudiants de BTS Viticulture Oenologie auront à coeur de vous faire découvrir le métier qu'ils ont choisi. Avec beaucoup de passion, et avec l'appui de l'équipe encadrante du lycée, vous vivrez la réalité de ce moment si particulier empreint de savoir-faire traditionnels...
2020, un sacré millésime... Nous avons su surmonter de nombreuses difficultés: début de végétation précoce et risque de gel, confinement, pluies printanières et maladies...
Nous avons donc à coeur de maintenir cet évènement, rendez-vous traditionnel depuis 25 maintenant, tout en vous offrant des conditions d'accueil sécurisantes.

Lycée Viticole de Libourne-Montagne

Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LYCEE VITICOLE DE LIBOURNE-MONTAGNE
CHATEAU GRAND BARIL

38 route de Goujon 33570 MONTAGNE

05 57 55 21 22 melanie.chenard@formagri33.com
www.chateaugrandbaril.com

BULLETIN D'INSCRIPTION

Nouveau! Nous vous proposons cette année une formule visite libre gratuite!

Nom: ..... Prénom: .....
Adresse: .....
Tél: ..... Mail: .....

☐ Je souhaite participer en visiteur libre. Nombre d'adultes: ..... / Nombre d'enfants: .....

☐ Je souhaite participer à l'apéritif et au repas (en salle).
Nombre d'adultes: ..... x20€ Nombre d'enfants (-de 10 ans): ..... x10€
Total = ... €

☐ Je m'engage à respecter les consignes sanitaires: port du masque pour les plus de 11 ans, et à annuler ma participation si je présente des symptômes liés au COVID.

Votre inscription au repas sera validée à réception du réglement (chèque à l'ordre "Agent comptable EPLEFPA" ou paiement par CB par téléphone (0557552122) - Réponse avant le 16 septembre - Repas limité à 100 personnes
Possibilité de stationnement en camping car à partir du vendredi 18h. Merci de nous prévenir au préalable.

PROGRAMME

9H- 9H30: ACCUEIL CAFÉ
9H20: DISCOURS D'ACCUEIL

ATELIER RECOLTE MANUELLE — 9H45 - 12H

Munis de votre seau et sécateur, vivez l'expérience des vendanges manuelles.
3 séances sur inscription à l'accueil: 9h45-10h15 / 10h30-11h / 11h15-11h45

CONFERENCE VIN ET ARCHEOLOGIE — 10H00 - 12H15

Monsieur Gestreau, archéologue, vous embarquera avec lui dans le passé...
2 séances: 10h-11h / 11h15-12h15

ATELIER RECONNAISSANCE DE LA FLORE — 14H00 - 16H30

Guidés par Monsieur Brisset, découvrez la flore de nos parcelles. Ces herbes sont-elles bonnes ou mauvaises pour les vignes?
2 séances: 14h-15h / 15h30-16h30

SUR LES PAS DU MAITRE DE CHAI — 10H - 17H

Accompagné par un étudiant de viticulture-oenologie, visitez le chai et découvrez les secrets de la vinification. 5 départs: 10h / 11h / 14h / 15h / 16h

MAIS AUSSI... — 10H/12H30 - 14H/17H

Atelier apprenti chauffeur de vendanges avec Monsieur Berton, balade ludique dans les vignes, démonstration de tonnellerie, dégustation et vente de vin à la boutique
Et juste pour les enfants (5-12 ans): récolte manuelle, pressée de raisin et dégustation du jus, atelier herbier, film sur le cycle de la vigne

A partir de 12h15: pour les formules payantes,repas du vigneron animé par la tombola des étudiants(aperitif, entrée, plat, dessert et café, vin compris)