

Apprendre à tailler la vigne avec le vigneron du domaine de Belambrée



Une première partie Théorique 30 minutes :
pourquoi tailler la vigne, quel mode de taille pratiquer dans notre appellation, quel impact la taille a sur le raisin et le vin,
Comment tailler la vigne en théorie.

Deuxième partie la pratique 1h00 :
muni de gant et d'un bonnet (s'il fait froid)
nous vous fournirons des sécateurs pour mettre en pratique ce que vous avez appris pendant la théorie, vous taillerez vos premiers pieds de vigne sous le contrôle du vigneron.

Troisième partie 40 minutes:
dégustation de trois vins du domaine.

Cette animation sera possible uniquement si le temps le permet et si au moins 4 personnes se sont inscrites, sinon nous serons contraints d'annuler la réservation par mail:
domainedebelambree@orange.fr