

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 contraint d'annuler
réservation par mail:
domainedebelambree@orange.fr