

# Faire son vin naturel « bio »



Formation de 3 jours  
Andillac (81140)



- Quels sont les principes de base de la vinification ?
- En quoi la qualité et le type de raisin influencent-ils la vinification ?
- Quels sont les facteurs essentiels qui conditionnent l'élaboration des vins de qualité et la typicité des cuvées ?

**Bernard Fabre** est un vigneron engagé qui a su intégrer **le respect et la protection de la nature** dans toutes les étapes de son métier.

Depuis 1998, il travaille un vignoble de 5 hectares. Avec sa compagne Patricia, ils ont choisi de travailler en **Culture Biologique** et selon le cahier des charges **Nature & Progrès**.



**Savoir-Faire  
& Découverte**

☎ 09 70 80 52 62

📶 <https://lesavoirfaire.fr/>



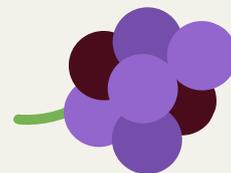
@SavoirFaireEtDecouverte

# Programme

3 Jours



- Jour 1 - La vigne, le raisin, les vendanges
  - Présentation du domaine
  - La vigne dans son écosystème
  - Participation aux vendanges
- Jour 2 - Les vinifications
  - Type de matériel de cave
  - Processus de vinification
- Jour 3 - La vinification naturelle, l'élevage
  - La fermentation naturelle
  - Suivi des vinifications
  - Autres étapes & organisation du travail



Une **centaine de stages** partout en France pour apprendre à faire **soi-même** et gagner en **autonomie** !

- Alimentation Locale
- Maison & Bâti
- Micro Ferme
- Jardin & Potager
- Santé & Beauté au naturel
- Artisanat, Décoration & UpCycling
- Activités d'accueil et de services



Les savoir-faire manuels,  
locaux et écologiques, à  
portée de main !