

Stage de Vendanges, de Vinification et Initiation à la dégustation

Worshop Harvest, How making Wine, Tasting

page ½ – Vendanges 2013

- **Le domaine Revelh et son terroir - Revelh Vineyard and its Soils**

Présentation de la région viticole locale, des appellations du domaine et notre histoire -
Introduction of our vineyard area, specification of "Appellations" and our story

- **Les vignes du domaine Revelh - Vines of Vineyard Revelh**

Cépages - varieties of grapes

- **Nos Vins Nature - Our "Nature" wine**

Qu'est-ce qu'on appelle Vins Naturels ? What is Nature Wine?

- **Cyle de la Vigne - Work during the year**

Travaux du vigneron - Works of Winemaker

- **Quand est fait la vendange? Pourquoi? When is made the harvest? and Why?**

Atelier : Dégustation des raisins selon les cépages à différents stades de maturité et utilisation du réfractomètre pour mesure du taux de sucre. -

Workshop: Wine grapes as grapes at different stages of maturity and use the refractometer to measure sugar levels.

- **Les vendanges - The harvests**

Atelier: Explication de la vendanges dans la vigne - Explanation of harvest in the vine

- **Ateliers Cave - Winery Workshop**

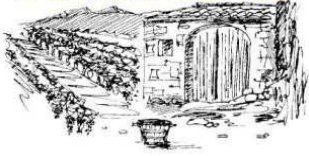
Les ateliers proposées seront différents selon les domaines et selon le moment. Ces ateliers auront pour but de vous familiariser avec le travail de vinification réalisé juste après les vendanges.

- **Atelier encuvage - Steeping Workshop**

Tri, égrappage à la main, pressurage du raisin, analyse du moût ...

Travaux pratiques : lecture réfractomètre, analyse de la densité au mustimètre, analyse de l'acidité totale, degré alcoolique ...

Tri, stalking hand, grape pressing, analysis must ...



Practical work: refractometer reading, analysis of the density mustimètre, analysis of total acidity, alcohol content ...

- **Atelier Vinification - Winemaking Workshop**

Visite du chai en suivant le parcours du raisin : fermentation alcoolique et macération, Travail de cave -

Visit the winery following the route of the grape: alcoholic fermentation and maceration, Work cellar

Travaux pratiques : dégustation dans la cave des moûts à différent stade de macération et de fermentation ... (selon dates de stage) Demonstration of a wound, tasting in the cellar of musts different stage of maceration and fermentation ... (depend of dates of harvest)

- **Atelier de dégustation - Tasting Workshop**

Initiation à la dégustation avec remise d'une fiche d'analyse sensorielle, rappel des bases du goût - Introduction to wine tasting with a discount card sensory analysis, recall the basics of taste

- **Fin de notre rencontre - End of our meeting**

Que va-t-il se passer dans les semaines à venir pour le raisin ou le moût déjà en cuve ... Visite de notre boutique, présentation de la gamme, dégustation et vente. -

What will happen in the coming weeks for the grapes or must already tank ... Visit of our shop, vintage presentation, tasting and sale.

- **Au cours de la journée :**

Petit déjeuner à la vigne - Breakfast in Vines (café, thé, croissants, jus de fruit, eau)

Apéritif et déjeuner à la table du vigneron -

Aperitif and lunch at the table of the winemaker

Le traditionnel repas des vendanges viendra récompenser vos efforts de la matinée. - The traditional harvest meal will reward your efforts in the morning.

Tarif : pour 2 personnes 60€ (maximum 12 personnes - tarif dégressif selon le nombre de participants - à valider)

Durée : une journée

Période : fin août à mi-octobre

Pour réserver ontacter Cécile au 06 15 75 37 92 - To book contact Cécile on 00 33 (6) 15 75 37 92 or via Facebook