



<p>9h00 – Plongez dans le monde des vendanges à l’occasion d’un « casse-croute » de vendangeurs en compagnie de l’un de ses ambassadeurs les plus reconnus du vignoble de la Côte des Bar : Jean Louis Normand du domaine de la Borderie.</p>	
<p>10h30 – Arrivée au sein du domaine du champagne Fleury, un acteur reconnu comme avant-garde en matière de viticulture biodynamique et découverte de cette philosophie ne recherchant qu’une chose : redonner de la vigueur et de l’autonomie à la vigne. Départ au cœur du vignoble en véhicule électrique au travers de nos paysages unique.</p>	
<p>11h00 – Remise d’un kit vendangeur (sceau, vendangette et gants de sécurité) afin de réaliser un atelier vendanges au sein du vignoble du domaine. Après l’explication des règles de sécurités et de la technique vous apprendrez à reconnaître les différents cépages, vous dégusterez du raisin frais et une cuvée issue de ce même vignoble.</p>	
<p>12h00 – Pique-nique constitué de produits frais et locaux réalisé au sein du vignoble auprès d’un rafraichissant point d’eau : fromages et charcuteries de la région, légumes du marché, fruits frais... Le tout accompagné de champagne !</p>	
<p>13h30 – Retour au domaine et cheminement des raisins au pressoir : découverte de cette étape si importante dans la vie d’un vin de champagne rythmé par finesse et précision. Pressurage et mise en bouteille de votre propre récolte, à savourer chez vous</p>	
<p>16h00 – Visite de l’une des maisons de champagne les plus reconnues : champagne Drappier. Découverte de leurs caves vieilles de près de 9 siècles, de leur cépage phare le Pinot Noir, mais aussi et surtout de leur esprit de famille véhiculé par les 3 générations toujours présentes → Dégustations incluses (3 flutes)</p>	
<p>18h00 – Fin de l’expérience</p>	

Ce programme est susceptible d’être modifié en fonction de la disponibilité de nos fournisseurs ou des conditions climatiques.
Vous souhaitez être accompagné par un guide en navette ? N’hésitez pas à nous contacter, nous vous proposerons une solution sur-mesure.

Contact : contact@mywinebreak.com, 06 58 87 06 93

