

Plaisirs et arts de la table

A la rencontre d'un vigneron



Objectifs

Rendre visite à un vigneron récoltant-manipulant, véritable artisan du champagne.
Découvrir son travail, échanger avec lui et déguster ses bulles*

Public et pré requis éventuels :

Groupe de particuliers, associations, entreprises... Néophytes et amateurs, amateurs éclairés et connaisseurs. Module adapté au niveau du groupe et à sa demande.

Programme de formation :

Rencontre dans les vignes avec le vigneron.
Découverte de son travail et dialogue avec le vigneron.
Visite de l'exploitation familiale (cuvée et cave).
Dégustation des bulles du domaine*.

** Des crachoirs sont prévus pour la dégustation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Durée de la formation :

2 heures - De 9h30 à 11 h 30

Lieu de la formation

Accueil chez le vigneron dans la Marne (Côte des Blancs, Montagne de Reims ou Vallée de la Marne).
Formation possible également dans l'Aisne ou l'Aube.

Coût de formation :

20 € / personne

Ouverture de la session à partir de 6 participants

Dates :

Toute l'année - Nous contacter.

CENTRE ALFOR - 32, rue Benjamin Franklin - 51 000 Châlons-en-Champagne

Tél : 03 26 69 25 85 / Fax : 03 26 69 25 99 / servicecommercial@logistere-alfor.fr