

4 lieux
4 rendez-vous !

La balade des

VINS

BIO

de l'Aude

Dimanche

19

MAI

2019

Dégustation des vins bio,
ateliers thématiques
et animations
vous y attendent

Entrées, ateliers
et conférences : gratuit

(A la rencontre
de 21 vigneronns
bio audois)

Toute la journée
de 10h à 18h,
venez vous balader
chez les vigneronns

Vente de vins
et de mets sur place

Repas tiré du panier

SAINT-HILAIRE - LA PALME - LAURE MINERVOIS - LAGRASSE

A l'Abbaye de **Saint-Hilaire**

Vins, bulles et patrimoine

LIMOUXIN

10h30 | Visite de l'abbaye et atelier animé par les vignerons : comment est fabriqué un effervescent ?

12h | Repas tiré du panier. Dégustation et vente des vins bio des vignerons présents.

15h | Présentation par Laurence Turetti, historienne du livre "Histoire d'un vignoble, Limoux"

Domaines présents : *Domaine Sainte Marie des Pins (Verzeille), Château Marco (Festes Saint André), Domaine Beirieu (Roquetaillade), Grès Vaillant (Saint Polycarpe), Moulin les Rainettes (Bouriège), Domaine Cathare (Saint-Hilaire)*

A **Lagrasse** dans les vignes

Balade dans les vignes : biodiversité et biodynamie

CORBIERES

10h30 | RDV à la bergerie ancienne route Lagrasse-Ribaute (route des Planels) entre Ribaute et Lagrasse pour une balade dans les vignes.

Ateliers de biodynamie et de fabrication de purin, présentation des nichoirs, petits textes bachiques à conter, animés par les vignerons.

12h | Repas tiré du panier. Dégustation et vente des vins bio des vignerons présents.

15h | RDV à Lagrasse devant la cave de la Jument Rousse.

Balade avec l'association "À la cadence de l'herbe", à la rencontre des plantes comestibles.

Ateliers ébourgeonnage et pulvérisation de préparations biodynamiques, animés par les vignerons.

Domaines présents : *La Jument Rousse (Lagrasse), Clos de l'Anhel (Montlaur), Le Clos du Marbrier (Caunes Minervois), La Petite Commanderie (Montlaur), Domaine les Cascades (Ribaute)*

Entrée gratuite
à l'Abbaye
sur présentation
de ce flyer

4 lieux
rendez-vous



MINERVOIS

A **Laure Minervois** au Domaine Sibille

Devenir un oeno amateur pour un jour !

10h30 | Atelier "Initiation à la dégustation de vins bio" : goûts et saveurs : boisés, secs, fruités...

12h | Repas tiré du panier. Dégustation et vente des vins bio des vignerons présents.

15h | Atelier : "Le secret des assemblages", apprendre à assembler des vins pour un vin équilibré et à votre goût !

Domaines présents : *La Tour boisée (Laure Minervois), Domaine Sibille (Laure Minervois), Colline de l'Hirondelle (Douzens), Les Pierres Bleues (Villeroque Termenès)*

FITOU

A **La Palme** au Domaine La Grange

Accord mets et vins

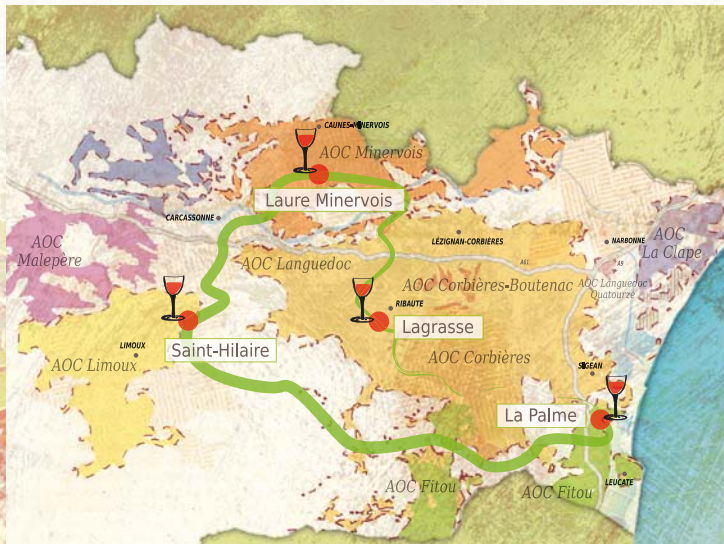
10h30 | Balade vigneronne et ampélographique dans les vignes bio.

11h30 | Arrivée à la chapelle Saint-Pancrace, visite commentée par M. Gleizes suivi d'un accord mets et vins (assiettes d'huîtres ou tapenade au prix de 5 €). Retour au domaine pour midi.

12h30 | Repas tiré du panier. Dégustation et vente des vins bio des vignerons présents.

15h | Balade vigneronne et ampélographique dans les vignes bio suivie d'un accord mets et vins (chocolats truffés au prix de 5 €).

Domaines présents : *Domaine La Grange (La Palme), Domaine Loupia (Pennautier), Plateau Cascal (Pomas), Domaine Grand Guilhem (Cascastel), Domaine Clarmon (Tourouzel), Château Fabre Cordon (Peyriac de mer)*



Organisé par le Biocivam de l'Aude

ZA de Sautès à Trèbes - 11878 Carcassonne Cedex 9
04.68.11.79.38 - biocivam.promotion@orange.fr

www.bio-aude.com -  Biocivam de l'Aude



avec le soutien de



– Ne pas jeter sur la voie publique, merci –

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération