Terroir et vendanges

Produits du terroir







PRÉSENTATION

De la cueillette de la grappe au jus de raisin fermenté, ce séjour constituera une occasion unique de découvrir le **métier de vigneron**, de visiter un **village vigneron typique** et découvrir les produits du terroir Alsacien qui font la richesse de ce territoire unique et atypique.

*Toutes les **étapes de la fabrication du vin** sont appréhendées au coeur d'un **terroir viticole** de renommée mondiale.*

ACTIVITÉS

Ville de Munster : Découverte de la ville par un rallye photos.
Pressoir : Découverte du mécanisme et mise en œuvre avec le raisin précédemment rapporté : pressage, filtrage et décantation.
Sentier viticole : découverte du sentier viticole présentant les différents cépages
Atelier vendange : les étapes du développement du raison avec support pédagigique
Animation culinaire Alsacienne : cuisine d'une recette alsacienne.
Soirée Alsacienne : Soirée où le folklore local est valorisé dès le début du repas.
Ferme versant du soleil : visites des étables, étapes de fabrication de munster et dégustation.

Séjour de 3 jours - 175€ sur la base de 25 élèves, hors transports, 3 adultes gratuits avec un animateur Odcvl

DÉCOUVERTES

Rencontre avec un **Artisan Viticulteur** :• Rencontre avec le vendangeur, coupe et récolte du raisin dans la vigne.• Visite de la cave avec dégustation de jus de raisin.• Présentation de l'évolution des outils au fil du temps et découverte du sentier viticole présentant différents cépages.

LA MAISON

Au coeur de la vallée de Munster, le centre de la Fermeraie est entièrement rénovéet fonctionne à l'année. Espace de jeux entièrement sécurisé à l'entrée du centre, salles d'activités.Chambres de 2, 4 ou 6 lits avec sanitaires privatifs.

9 - 12 ans | Luttenbach-Près-Munster (68) | Sciences et technologies | La Fermeraie