

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 cœur 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 raisin avec support pédagogique. **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 cœur de la vallée de Munster, le centre de la Ferme est entièrement rénové et 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 privés.

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