



Journée immersive

Vivez le quotidien d'un agriculteur



VIGNERON.NE

Domaine des Bragalous - Amélie Jeune

Programme

Matin

9h00 - 9h45

Accueil des participants autour d'un café ou un thé de bienvenue et présentation générale de l'exploitation et de la production

9h45 - 10h15

Tour de cave, dégustation des vins en cours de fermentation. Apport de connaissances techniques pour gérer au mieux ses fermentations et éviter les déviations.

10h15 - 12h00

Contrôle maturité raisins *(en fonction de l'avancée de la récolte)*

12h00 - 13h30

Pique-nique partagé

Après-midi

13h30 - 15h45

Récolte manuelle ou travail de cave
(en fonction de l'avancée de la récolte)

15h45 - 16h30

Questions/Réponses & Moment d'échange

infos pratiques

Participants : 4 à 10 personnes

Accessibilité : Non adapté aux PMR et non-voyants

Chien admis (sous responsabilité du propriétaire)

Toilettes disponibles sur place

Déplacement à pied sur site (3 à 5 km)

Matériel pour l'activité fourni

À prévoir : Chaussures de marche, casquette ou chapeau, gants et gourde d'eau.

50 € / Pers adulte

4 sept. 2026

Limite d'inscription

2 jours avant l'activité

Lieu de l'immersion

1111 Route de Bessas
07460 Saint-Sauveur de
Cruzières
Parking sur terrain privé



Contact & Inscription

Amélie JEUNE

-

06 62 86 52 44

domainedesbragalous@gmail.com