



DEGUSTATIONS WINE ROSE COMPLANTATION ET BIODIVERSITÉ

La recherche de l'équilibre, de la complexité/unicité du produit à travers une identité de lieu. Le nombre de pays producteurs de vin augment, la « premiumisation » comme chemin pour continuer à soutenir un marché en baisse de consommation.

Pourrait la complantation représenter une solution viable pour créer un produit uniques ?
Un encépagement adapté pourrait aider à concevoir des vins équilibrés dans une climatologie changeante ?

Des thèmes comme les racines de la viticulture paysanne et de la reproduction massale (vs clonale) seront abordés en compagnie d'un oenologue et expert de variétés anciennes d'arbres à fruit, Jacques Perritaz, fondateur de la Cidrerie du Vulcain.

Les valeurs de la biodiversité à travers les yeux d'un qui a trouvé (comme newton:) sa révélation sous un Pommier !!

LIEU: Wine Rose, Chemin de l'Ancien Collège 4, 1071 St.-Saphorin (Lavaux)
DATE: le jeudi 27 février entre 18h30 et 21h00
PLACE LIMITEES A 14
PRIX : 200.- CHF

Verre d'accueil : Un magnifique cidre de la Cidrerie du Vulcain
Complantation d'anciennes variétés

Description de la dégustation à l'aveugle :

Série 1 - Complantations « modernes » (3 vins blancs)

Série 2 – Complantations traditionnelles (3 vins blancs)

Série 3 – Complantations « modernes » (3 vins rouges)

Série 4 – Complantations anciennes / traditionnelles (3 vins rouges)

A la fin de la dégustation, à bien plaisir, l'exploration du végétal continue à table avec une agape végétarienne qui sera proposée en accompagnement des vins.

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch
PRIX CHF 200.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl
IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

MICHELE CAIMOTTO