

LES BALADES VIGNERONNES DE GRUISSAN



Avec les soutiens DU GAL DES PAYS VIGNERONS AU COEUR DE L'AUDE PAYS CATHARE









La balade vigneronne du Château Bel Evêque au bord de l'étang Ayrolle

Où nous situons nous?



La balade vigneronne du Château Bel Evêque au bord de l'étang Ayrolle

Nos 3h00 vigneronnes passées ensemble



Départ pour la balade vigneronne
Le petit déjeuner vigneron
Reprise de la balade vigneronne
Pause rafraichissante
Départ pour la Cave Coopérative
Début de la dégustation privilégiée
Fin de nos 3 heures vigneronnes

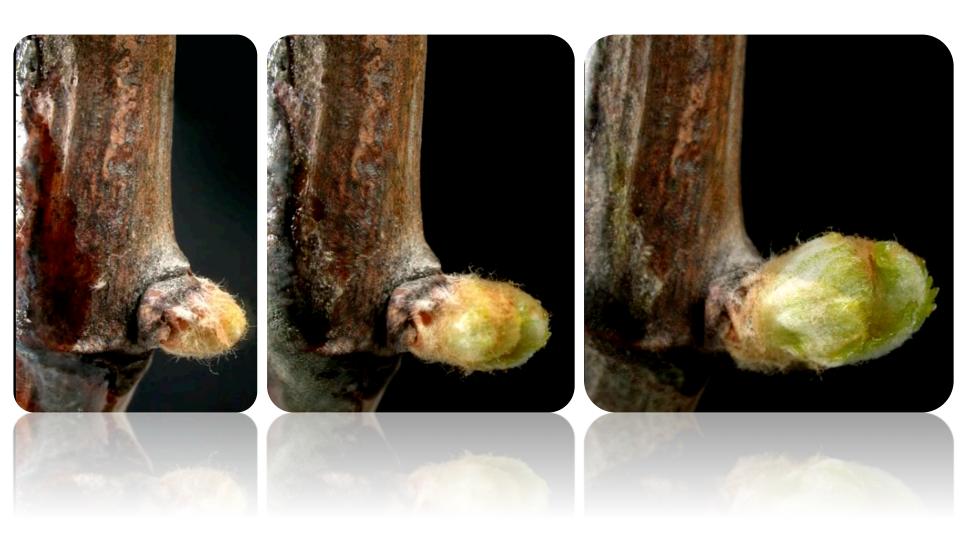
La balade vigneronne du Château Bel Evêque au bord de l'étang Ayrolle

Les thématiques viticoles et culturelles



- 1. La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron
- 2. Les cépages et vins de Gruissan
- 3. Petit Déjeuner vigneron
- 4. Le terroir de Gruissan
- 5. Les Salins de l'Ile Saint-Martin
- 6. Les pêcheurs de Gruissan
- 7. L'histoire viticole de Gruissan
- 8. L'histoire du Château Bel Evêgue

Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron



Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron



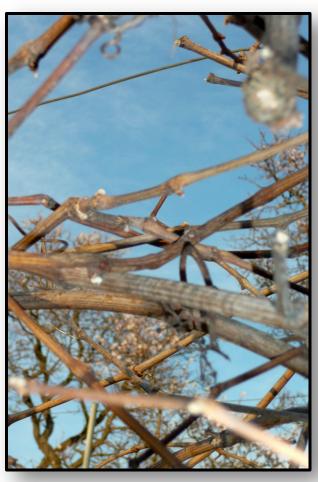
Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron



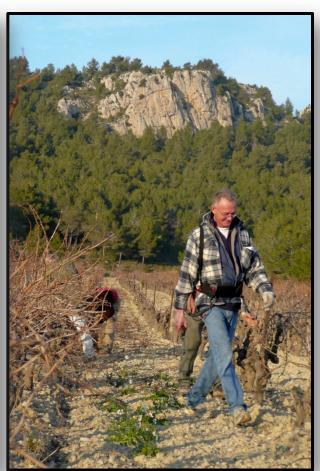
Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron



Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron







Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron



Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron







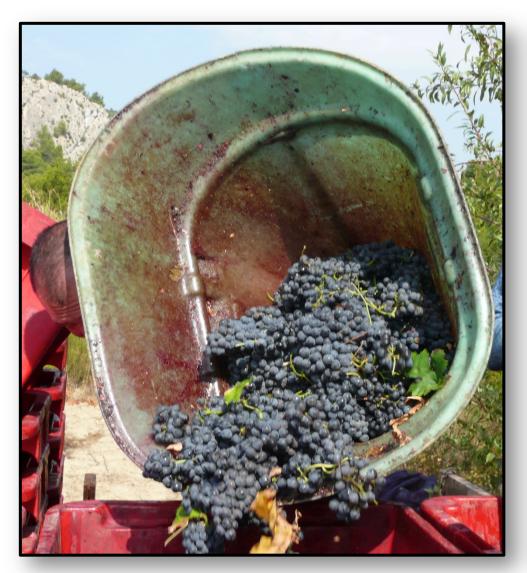
Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron

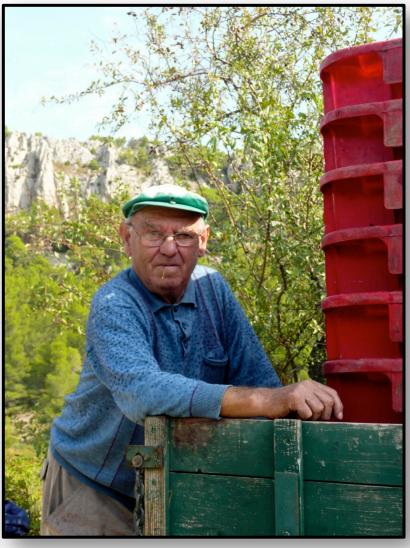


Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron



Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron

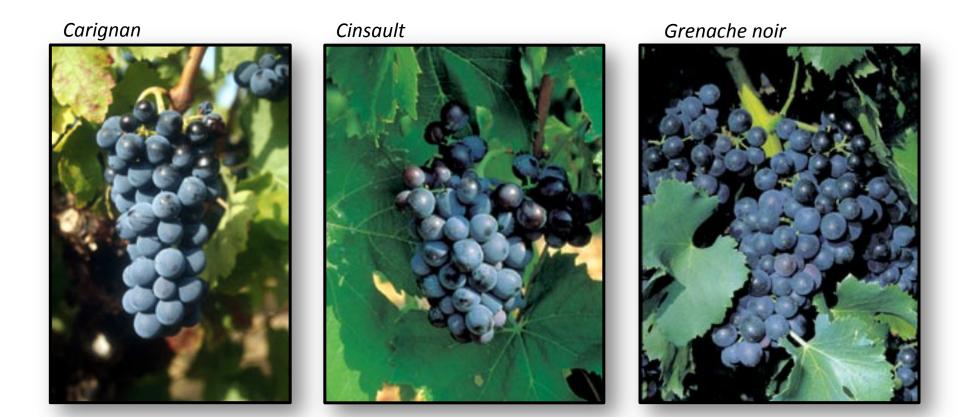




Etape 1 – La saisonnalité de la vigne et le travail du vigneron



Etape 2 – Les cépages et les vins de Gruissan



Etape 2 – Les cépages et les vins de Gruissan

Vermentino Grenache blanc Roussanne

Le petit déjeuner vigneron











Etape 3 – Le terroir de Gruissan





Etape 3 – Le terroir de Gruissan









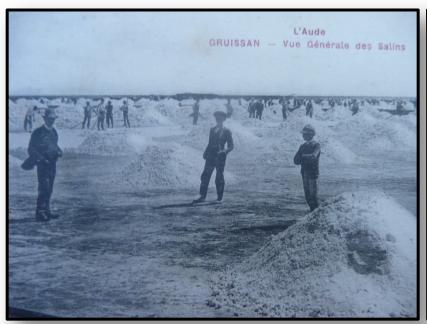
Etape 3 – Le terroir de Gruissan









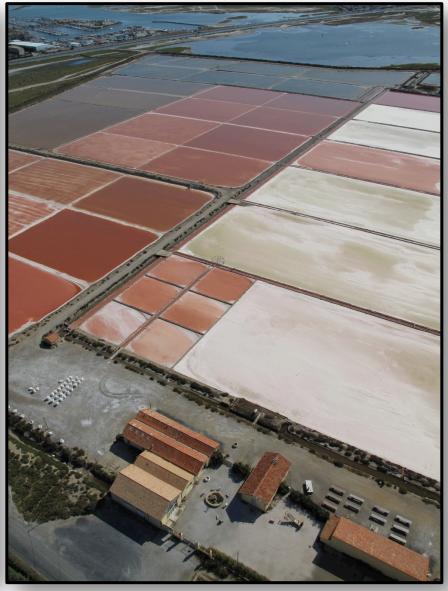


























Etape 5 – Les pêcheurs de Gruissan de mer et d'étangs





Etape 5 – Les pêcheurs de Gruissan de mer et d'étangs





Etape 5 – Les pêcheurs de Gruissan de mer et d'étangs



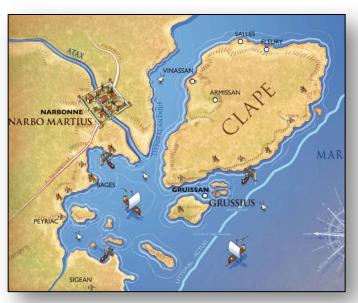
Etape 5 – Les pêcheurs de Gruissan de mer et d'étangs



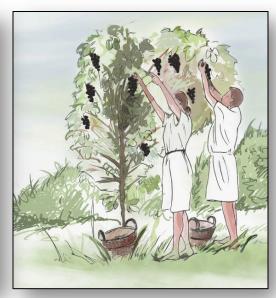
Etape 5 – Les pêcheurs de Gruissan de mer et d'étangs











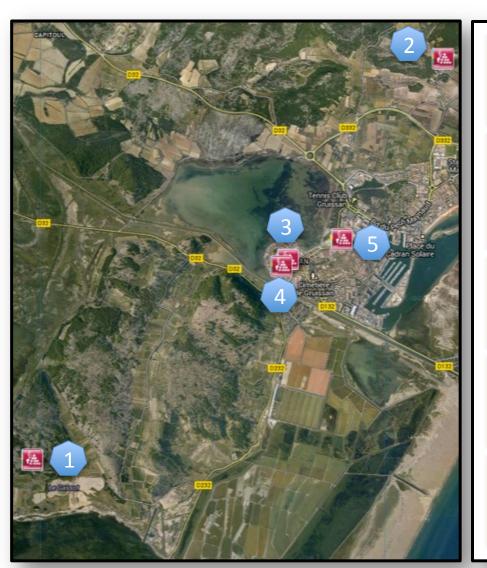














Château Bel Evêque

La cave de Pierre Richard. | L'acteur Pierre Richard est depuis 1996 l'heureux propriétaire du domaine de l'évêgue où sont élaborés des...









Château le Bouïs

Prix Decanter 2011 et 2010, Concours mondial de Bruxelles 2011, et du rosé

Aux portes du massif de la Clape, le Château le Bouis vous ouvre ses portes depuis près de 300 ans. La Clape a plus de 2000 ans de savoir faire...









Domaine de l'Ile St Martin

Jérôme et Fabienne Truillet | Propriétaire récoltant | Une entreprise familiale gruissanaise. | En plein cœur de Gruissan, le domaine de L'Ile...









Domaine de l'Oustalet

Un vignoble au bord de la grande bleue. | La famille Lombard vous accueille au cœur du vieux village. | Ce petit domaine familial est tenu par...









La Cave Coopérative de Gruissan

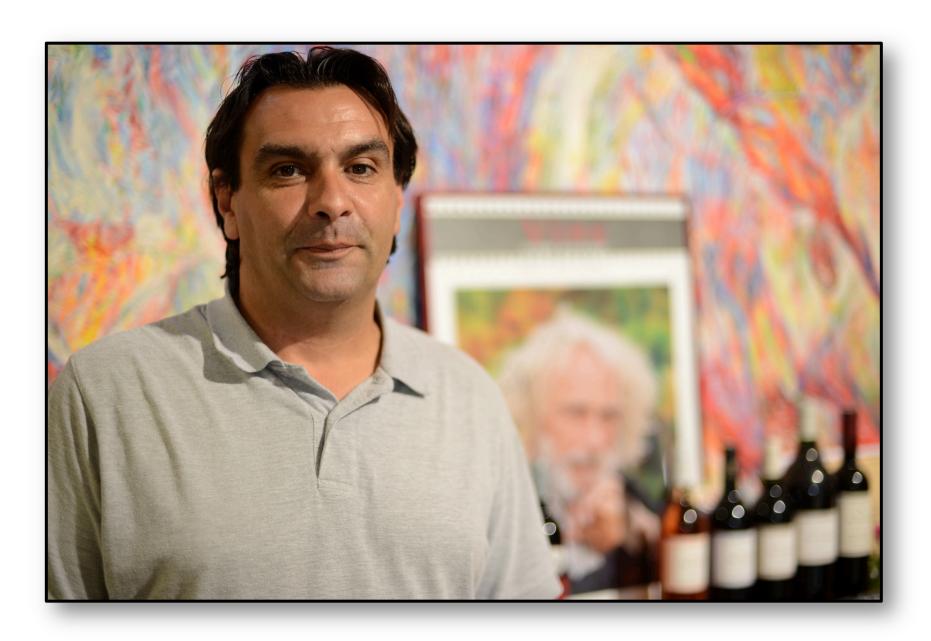
La cave de Gruissan, où le bel esprit du collectif. | A la veille des vendanges 1947, des viticulteurs ont eu l'ingéniosité de créer une...







Etape 6 – L'histoire viticole de Gruissan



Etape 6 – L'histoire viticole de Gruissan







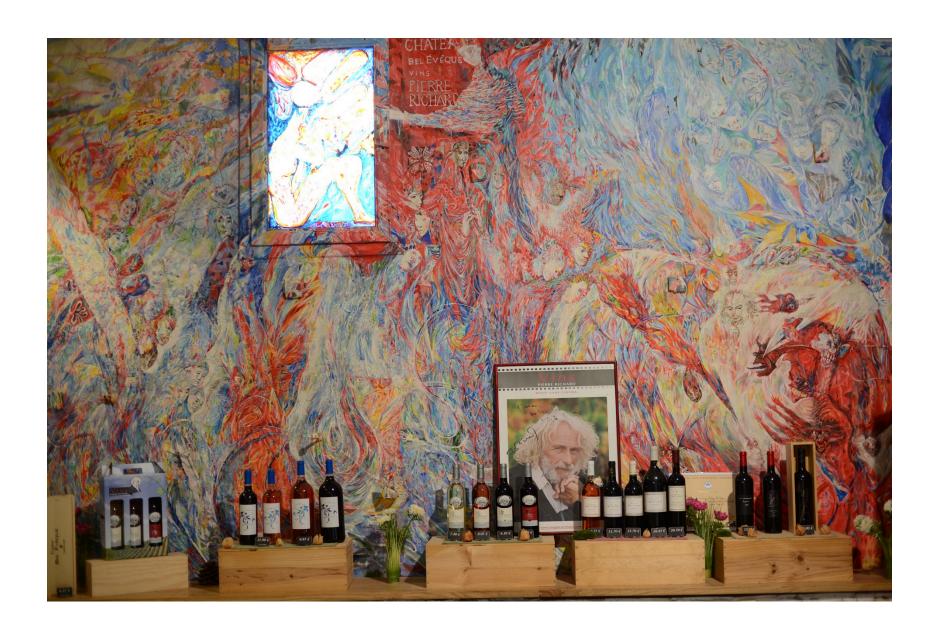
Etape 6 – L'histoire viticole de Gruissan



Etape 6 – L'histoire viticole de Gruissan



Etape 7 – L'histoire du Château Bel Evêque



Etape 7 – L'histoire du Château Bel Evêque

