

## Vins de Provence. Vendanges festives



En Provence, les vendanges sont traditionnellement une fête et nos domaines aiment à accueillir les passionnés qui entendent découvrir l'ambiance si particulière du vignoble en septembre ou comprendre in situ le processus d'élaboration du vin. Voici trois rendez-vous pour vivre les vendanges en compagnie des hommes et des femmes qui font les vins de Provence.

**DÉCOUVERTES.** Le vendredi 7 et samedi 8 septembre 2018, la Commanderie de Peyrassol à Flassans-sur-Issole, vous propose deux journées pour vivre les vendanges au plus près avec visite, en compagnie du chef de culture et du propriétaire du domaine, d'une parcelle en cours de récolte puis du chai de vinification et dégustation des jus sortis du pressoir mais aussi dégustation de vieux millésimes, casse-croûte vigneron le midi et apéro-concert en fin d'après-midi. Gratuit (hors casse-croûte). Sur réservation - <http://www.peyrassol.com> .

Le vendredi 7 et samedi 8 septembre 2018, le Château Léoube à Bormes-les-Mimosas, vous accueille deux matinées découverte pour vivre de l'intérieur la vie d'un domaine viticole au moment des vendanges avec visite du domaine en 4x4, explication des différences entre les cépages, initiation à la récolte du raisin et suivi des premières étapes de vinification. 20€ la matinée. Sur réservation - <https://chateauléoube.com/>

Le dimanche 16 septembre 2018, le Château Sainte-Roseline aux Arcs-sur-Argens consacre une journée entière, de 10h à 17h, pour célébrer les vendanges incluant une balade commentée, une visite des caves, une dégustation des moûts, une démonstration de foulage des raisins à l'ancienne, des ateliers d'œnologie et un

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

grand déjeuner signé par Quentin et Hermance Joplet-Carro, 1 étoile Michelin, du restaurant Le Castellaras à Fayence, servi dans la salle des barriques. 69€ le déjeuner. Sur réservation. <http://www.sainte-roseline.com>



The advertisement features a grid of chef portraits. In the center, the text "ABCDaire GOURMAND" is displayed in large, bold, orange letters. To the right of the portraits, the "em@il gourmand" logo is visible. Below the portraits, the text "etc." is present. At the bottom left, a red banner contains the URL "http://chefs.email-gourmand.com". At the bottom right, the logo for "BALICCO" is shown, with the text "avec le soutien de" above it and "http://www.balico.fr" below it.