

Les Échappées

by Marcel Vézien

Devenez VIGNERON d'un jour !



Date de la prochaine Échappée !

Vendredi 24 Juillet 2020

130 € / pers

- 8h45-9h00 : Arrivée au Champagne Marcel Vézien
Accueil autour d'un café/thé, Rencontre entre participants et Présentation de la journée
- Autre étape importante de l'élaboration du Champagne : **le TIRAGE !!!**
Il s'agit de la mise en bouteille des vins pour subir la fermentation appelée « prise de mousse ». Découvrez également avec notre équipe tout l'art d'empiler les bouteilles dans les caves.
- Pause **pique-nique** concoctée par le Restaurant « Le Val Moret » à Magnant.
Maître Restaurateur depuis 2008, 3 cocottes Logis, portant la griffe du Chef Julien LASSERE aux talents reconnus et appréciés, il saura vous préparer un panier repas digne de ce nom, vous permettant de savourer en toute liberté Mets et Vins pour une pause des plus conviviales.
- Ensuite le maître mot sera : **LIBERTÉ !!!!**
Libre comme l'air, grâce aux « AILES BARSÉQUANAISES », qui le temps d'un vol vous feront découvrir les magnifiques paysages de Celles sur Ource et de ses environs.
Libre comme l'air également grâce à une initiation au **yoga** au pied des vignes.
- Clôture de la journée avec la dégustation de notre Champagne.



MARCEL VÉZIEU
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —