



DIMANCHE 3 AVRIL 2022

Du vin au miel



QUELQUES MOTS

La Miellerie de Clairan organise chaque année une journée porte ouverte et randonnée en collaboration avec les vignerons locaux. Le but étant de faire découvrir aux participants, les producteurs locaux mais aussi nos beaux paysages.

Le départ se fait au Mas Costeplane afin de se retrouver à midi à la Miellerie avec votre pique-nique. Une dégustation de vins, miels, pain d'épices, café et thé vous seront proposés pour partager un moment de convivialité.

Le Mas Costeplane a créé spécialement pour vous 2 boucles qui vous mèneront tout droit à la miellerie (un retour possible en 25 min).

La première boucle dure 2H, elle vous fera découvrir un point culminant sur la plaine avec une vue sur le Pic Saint-Loup. La deuxième boucle dure 50 min, celle-ci passe par le sentier botanique. Les deux boucles commencerons dans les vignes où vous allez découvrir des panneaux de découvertes de la biodynamie. Des quizz vous seront proposés le long de la balade et vous permettrons de participer à la tombola à votre retour au Mas Costeplane. (Prendre la fiche réponse le matin au domaine)

AU PROGRAMME :

Accueil au Mas
Costeplane à partir de :

9h30

Randonnée pédagogique
jusqu'à la miellerie

2h ou 50 min

Dégustation de vins,
miels, pain d'épices, café
et thé (Miellerie)

12H

Pique-nique tiré du sac
(Miellerie)

Dégustation accords Vins
et Fromages
(Mas Costeplane)

17h

Tirages des Tombolas

19h



Des Vignes blotties au milieu des pins, des chênes verts, du thym et du Silence

A VOTRE RETOUR

De retour au domaine, une dégustation accords vins fromages vous sera proposée. Si vous le souhaitez le caveau sera ouvert pour faire vos achats.

Deux tombolas seront organisées :

- "TOMBOLA QUIZZ" : Pour y participer, il faudra nous rendre la fiche de réponse remplie.
- "TOMBOLA GRAND GAGNANT" : Un ticket vous sera offert à partir de 20€ d'achat.



LOTS

TOMBOLA QUIZZ :

Une bouteille d'Arboussède 1850

TOMBOLA GRAND GAGNANT :

Une bouteille de Cistes 2017
Une bouteille de Pioch Rouge 2018
Une bouteille de Pioch Blanc 2019

