

## **Le millésime 2016 à la loupe, par notre stagiaire Juliette**

Malgré les fortes précipitations de juin, les températures élevées des mois d'août et septembre ont permis une maturation optimale du raisin et de limiter la progression des maladies.

Mi-septembre, après des semaines à surveiller le raisin, Jean-Marc, chef de culture et Paul, tractoriste ont le sourire ; les fruits sont enfin mûrs, les premières parcelles destinées à l'élaboration des crémants d'Alsace peuvent être vendangées. Un coup de téléphone et l'équipe de cave, mené par Christophe s'active. Il faut nettoyer les cuves, brancher les tuyaux et réaliser mille autres opérations essentielles à la bonne réception du raisin.

Nos élèves-vendangeurs d'un jour sont efficaces, il est à peine 10h. Le tracteur arrive chargé de bottiches, contrôlées par l'œil attentif de Christine, directrice du Domaine.

De beaux raisins mûrs, un pressurage long et doux associés au savoir-faire de Christophe présagent un excellent millésime 2016.

Rendez-vous dans quelques mois afin de juger par vous-même  
l'alliance entre l'homme et la nature !

*Juliette* étudiante en BTS Viti-Oeno



Juliette contrôlant le degré de maturité du raisin avec le réfractomètre

## **Un millésime 2015 en Or**

Grâce à leur élégance et leur noblesse, notre Gewurztraminer et notre Clevner 2015 ont été récompensés d'une médaille d'or au concours de Mâcon.

Issu d'une récolte de Pinot Auxerrois en surmaturité, le Clevner 2015 charmera vos papilles avec sa bouche ronde et fruitée.

Le Gewurztraminer 2015 vous surprendra par sa richesse et sa complexité aromatique, qui le rendent si particulier.





### Devenez notre ambassadeur

Une dégustation personnalisée en groupe, chez vous ? C'est possible ! Sur simple rendez-vous, un membre de notre équipe viendra vous présenter les cuvées du Domaine. Libre à vous de convier amis, famille ou voisins, pour passer un agréable moment et garnir votre cave.

Contactez vite le Domaine pour fixer votre date !

### Bientôt au Domaine !



**19 & 20 Novembre** Salon des vins du « GIE Club des Ecoles », organisé par les étudiants du BTS TC

**25 Novembre** Soirée accords mets & vins sur le thème « Saveurs de Noël », uniquement sur réservation

**3 décembre** « Noël des Exploits » présentation et vente de produits artisanaux des Lycées Agricoles de France associés à nos vins

**10 & 11 décembre** Noël Gourmand en association avec le Marché de Noël organisé par l'Office du tourisme du Canton de Rouffach

### Des vins connectés !

Le Domaine lance sa boutique en ligne, retrouvez nos vins sur internet et passez commande en quelques clics !

A cette occasion, bénéficiez de **5% de remise** sur votre première commande, grâce au code « **NOEL2016** »

Rendez-vous sur :

**[www.domainedelecole.fr](http://www.domainedelecole.fr)**

Cette action promotionnelle est valable du 15 Novembre au 15 Décembre 2016



*Pour connaître les conditions de nos offres n'hésitez pas à nous contacter:*

**03.89.78.73.48**

### Les formules privilèges de Noël

Cette année, à l'approche des fêtes, le Domaine vous propose des formules privilèges : éveil des sens, dégustations privées et colis à prix attractifs pour vos idées cadeaux !

Offrez un savoureux Noël à vos proches !

