

Oenotourisme : Des expériences pour toute la famille

En tant que producteurs, vous ouvrez vos portes au grand public au travers de visites de votre domaine, séances de dégustation, visites des caveaux (régulières ou ponctuelles)...

Notre association de médiation scientifique propose d'accompagner ces visites touristiques tout au long de l'année, au cours de la saison estivale, pendant vos événements de portes ouvertes ou encore lors de la Fête de la vigne et du vin, Fête de la Saint-Vincent etc...

Nous proposons différentes animations pour compléter vos visites habituelles, en lien avec vos produits. L'idée est de co-construire avec vous des séances adaptées à votre domaine et à vos préférences.

Nous proposons d'accompagner vos activités d'oenotourisme selon deux grands axes de découvertes

Découverte du terroir dans votre vignoble

Des balades co-animées autour du vignoble par un de nos médiateurs.

Faire découvrir au public la notion de terroir viticole

Apporter une approche géologique et historique du milieu

Expliquer son importance dans la maturation des raisins et du vin

Le ⊕ pour le producteur

- Valorisation de la maîtrise du savoir faire et des compétences
- Une manière intéressante de sensibiliser les familles
- Animations attractives et adaptées aux adultes et aux enfants, ainsi qu'au domaine et au producteur
- Une approche innovante pour faire découvrir votre domaine

Le but

- Valoriser les produits de notre terroir à travers l'oenotourisme
- Éveiller la curiosité et l'intérêt du public pour la fabrication de vos vins
- Donner un autre regard sur la fabrication du vin : celui des sciences
- Apporter de la connaissance dans un domaine de la vie courante



Découverte de la vinification

Dans votre chai ou votre caveau

Ateliers et expériences : manipuler pour découvrir des concepts



Réfractomètre : mesure les quantités de sucre



Densimètre : mesure les quantités d'alcool



Ethylomètre : révèle l'action des levures

Panneaux pédagogiques : comprendre, échanger

blanc



arômes du vin

histoire

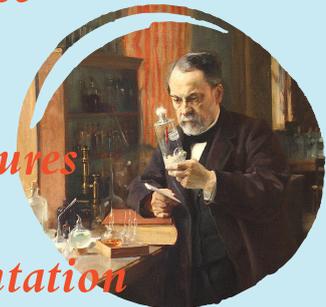


rouge

rosé

levures

fermentation



Activités à mettre en place pour une visite innovante de votre domaine :

Domaine

Visite du chai, caveau ou espace de vente

Dégustation des produits du domaine

Discussion et échange avec un médiateur en collaboration avec une personne du domaine

Kimiyo

Activité lecture de paysage

Supports visuels : panneaux pédagogiques

Ateliers et expériences pour adultes et enfants

Contact : John Bandelier
john@kimiyo.fr 06 82 91 12 49