

La relève est assurée !

Lavez-vous ce qui est un cépage?
Lavez-vous que c'est grâce au
travail des levures que vous pouvez
déguster un bon vin?

De quelle couleur sera le jus d'un
raisin rouge pressé entre vos doigts?

Qu'est-ce que la sémence de la vigne?

Les élèves de Roquetaillade ont toutes les réponses à ces questions ...

grâce à la gentillesse et la patience des

viticulteurs de Roquetaillade qui
leur ont transmis leur savoir-faire.

Les enfants ont appréhendé toute
l'année 2023 la croissance et la
culture de la vigne :



On a observé les souches, taillé, découvert machines et appareils,
vendangé et surtout mangé du Mourvèdre !

Un travail récompensé par Etienne Fort jeune viticulteur
du village, qui a offert le délicieux jus pressé.



Les plus grands ont alors pris le relai ; et sous la collaboration de Ludo maître
embouteilleur des Jardins de la Haute Vallée, une horde de parents d'élèves
bénévoles ont stérilisé, mis en bouteille puis étiqueté le jus.



C'est aux élèves des trois écoles du RPI de la Corneilla que nous devons le design de
l'étiquette ; de jolies empreintes soudées formant une bonne grappe dodue de raisin
rouge au jus blanc (et oui) !

Les élèves de la Corneilla sont heureux
de vous annoncer que leur jus est à la vente !

... fruit d'un projet pédagogique dont les bénéfices permettront de nouvelles
activités découvertes dans les écoles.



Assurons la relève !

Jus de raisin bio

3€50

Savourez le ...

la bouteille de 75cl



... en contactant la "team vente" de l'Association des Ecoles :

Pres de Roquetaillade et Conilhac : Julie 09 69 80 78 80

et Ludo 06 71 67 86 18

Pres de Bouriège : Elisa 06 71 80 29 23

Merci à tous !

Bonne dégustation !