

COLLECTION
Nature

VIN & BIODYNAMIE



VINS & ÉVÉNEMENTS,
SOURCES D'ÉMOTIONS !



VIN & BIODYNAMIE



Biodynamie, l'avenir du vin.

Comprendre et respecter la Nature pour élaborer des vins sains et de qualité.

Rudolf STEINER, grand philosophe estimait que : « la science est une belle invention, mais qu'il ne faut pas la suivre au point d'oublier tous les acquis de nos ancêtres, remontant en terme d'agriculture à plus de 7900 ans. »

Un de nos amis vigneron vous accueille dans son domaine et partage avec vous sa passion de la terre : explorer le monde naturel et vivant dans le respect du terroir, des rythmes de la nature et du cycle lunaire. Il vous confie ses secrets et dévoile quelques connaissances ésotériques, voire mystiques...

L'influence des astres sur les végétaux et le respect de la nature changent le goût du vin... La biodynamie réserve bien d'autres qualités étonnantes.

Crédits photos : Anne Bouillot

LES ATOUTS

Éveil sensoriel

•

Redécouverte du vin

•

Écologie

•

Ésotérisme



INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 2h

De 4 à 15 participants

1 Sommelier

1 Vigneron

Vins inclus

Atelier mobile



www.ateliers-franck-thomas.fr

SARL FRANCK THOMAS FORMATION • 50 Chemin des Oliviers • Résidence Olivéa • 06600 Antibes • France
Tél. : +33 (0)7 83 82 35 55 - e-mail : evenementiel@franckthomas.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à déguster avec modération