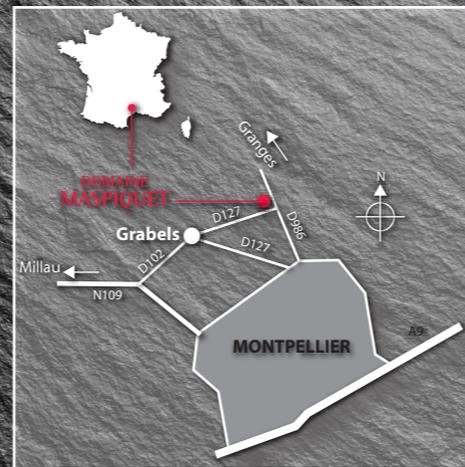
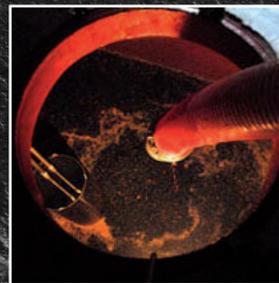


Expérimentations

Le domaine possède également une mission d'expérimentation et de démonstration. Il se doit de présenter la viticulture moderne et les dernières innovations aux apprenants. Dans cet objectif, nous sommes en partenariat avec plusieurs centres de recherches et montons également nous-mêmes nos propres expérimentations.

Des travaux sont notamment menés sur la diminution des traitements phytosanitaires, l'écacité des méthodes de pulvérisation des traitements phytosanitaires et sur des modes de conduite encore assez peu répandus comme la biodynamie.



HORAIRE D'OUVERTURE :

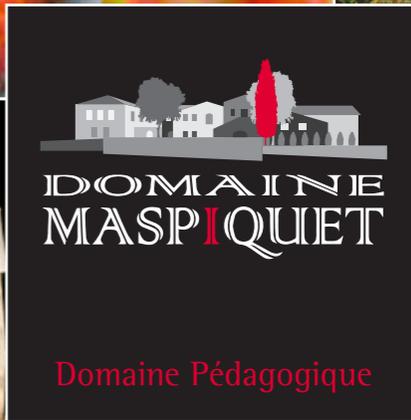
mercredi et jeudi après-midi de 15h à 19h (hors jours fériés)



DOMAINE MASPIQUET - Ancienne Route de Ganges - 34790 Grabels - France
Tél./Fax 04 67 52 26 59 - 06 84 71 86 71 - manon.baron@educagri.fr



Ne pas jeter sur la voie publique - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération



Les Cuvées

Gamme Initial (75cl)

Rouge : Souple, léger, arômes de fruits noirs, bouche gourmande (Carigan, Marselan, Petit Verdot).

Rosé : Gourmand, fruité, arôme de bons bons anglais et fraise, bouche désaltérante (100% Syrah).

Blanc (BIO) : Élégant, arômes de pêche et d'ananas, bouche charnue et fraîche (100% Chardonnay).

Vin de garde

Métis (75cl) : Nez puissant, bouché expressive aromatique et épicée (100% Marselan).

Adonis (75cl) : Puissant et charpenté, épices et chocolat (Petit Verdot, Marselan, passage en fût de chêne).

Vendange tardive (50cl) : Moelleux, noix et fruits conts, équilibré (100% Marselan).

Bag in box

Blanc (3, 5, 10l) : Frais et expressif (100% Chardonnay).

Rosé (3, 5, 10l) : Léger et fruité (Carigan, Syrah).

Rouge (5, 10l) : Croquant et gourmand (Carigan, Petit Verdot).



Historique du Domaine

Dans un cirque naturel protégé par le relief d'un plateau, le Domaine Maspquet s'étend aux portes de Montpellier depuis le XVII^e siècle. Après avoir été successivement relais de diligence puis ferme hébergeant moutons et chèvres, le domaine s'est spécialisé dans la viticulture dès 1850.

Depuis, le domaine est passé par les mains de nombreux propriétaires avant d'être loué en 1988 au lycée agricole de Montpellier. Il ore ainsi aux étudiants un espace d'apprentissage et d'observation des techniques vitivinicoles.

L'encépagement actuel, d'une superficie de 15 hectares, se répartit entre Chardonnay, Marselan, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot et Vieux Carignan.



Pédagogie

Outre sa fonction de production, la mission première du Domaine consiste à servir de support pédagogique aux étudiants du lycée qui viennent y mettre en pratique le contenu de leur cours et s'initier à la viticulture et à la vente de vin.

An de mener à bien notre mission éducative, nous avons mis en place plusieurs modes de conduite du vignoble, une partie en viticulture raisonnée (certification Terra Vitis) et l'autre en agriculture biologique (certification Eco-cert). Ainsi les étudiants peuvent se forger leurs propres opinions sur la manière de mener un vignoble.

