



COGNAC

Région viticole: Charantes

2023

FÊTE DES VINS

Boisson spiritueuse

La région de Cognac se situe dans le sud-ouest de la France, à 100 km au nord de Bordeaux.

De même, les cépages, le type de distillation et les méthodes de stockage ont été définis par la loi.

Un produit ne peut s'appeler Cognac que si les raisins proviennent de cette région, y ont été vinifiés et mûris.

La distillation par palier, combinée au vieillissement en fûts de chêne, contribue à la complexité et à la finesse des arômes du Cognac, en faisant un spiritueux apprécié dans le monde entier pour sa richesse et sa délicatesse.





DOMAINE DE L'OISELLERIE >

Pineau des Charentes / pineau blanc

LRéunissant plus de 350 élèves et étudiants, le lycée de l'Oisellerie travaille tous les ans en collaboration avec l'exploitation afin de faire évoluer les élèves et leur permettent de découvrir le métier directement sur le terrain.

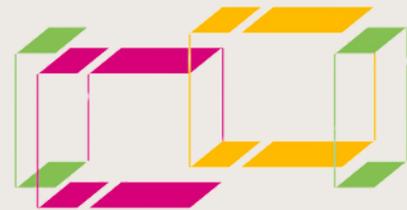
Accompagné des enseignants spécialisé, durant l'année les élèves vont venir passer quelques jours dans les vignes pour la viticulture , dans les champs pour la grande culture, avec les vaches pour l'élevage et enfin à la boutique pour la partie commerce.

Domaine de l'oisellerie

Formation agricole

Le domaine de l'Oisellerie sert de support de formation au monde viticole et agricole charentais depuis plus d'un siècle, aux portes d'Angoulême au pied du Château de l'Oisellerie, sur la commune de La Couronne.

S'étalant sur 34 ha regroupés autour du lycée, ils cultivent les cépages typiques de la région : Ugni Blanc, Montils, Colombard, Merlot Afin de produire leur gamme de pineaux, cognacs et vins de pays **charentais**.



**L'Oisellerie
& Barbezieux**

Campus Agro-Viticole de la Charente

la formation au service des territoires