

VENDANGES 2018 POUR LES APPRENTIS DE CCI SUD FORMATION MONTPELLIER Publiée le mercredi 26 Septembre 2018 - Apprentissage

Les apprentis ont été accueillis au sein du domaine par Jean-Philippe et Geoffroy d'ALBENAS, les propriétaires du domaine Château-Bas d'Aumelas, un domaine familial en appellation Grés de Montpellier.

Les apprentis et leurs formateurs en cuisine et en restaurant, Steve MOUNIER, Carine LAVALLEE et Florent COSTE, ont consacré **la matinée à une vendange traditionnelle à la main**, non sans avoir auparavant écouté avec beaucoup d'intérêt la présentation du domaine et de son terroir, ainsi que les explications sur la vinification et les assemblages, par les propriétaires vigneron.

Cette matinée de vendange s'est clôturée par une visite de la cave et une dégustation des vins en préparation au chai du domaine.

Enfin, comme chaque année, la carte du restaurant d'application s'enrichit de la cuvée spéciale Sud Formation - Château Bas d'Aumelas 2018. Une cuvée qui accompagnera les repas préparés et servis par les apprentis. N'hésitez pas à venir déguster !

[En savoir plus sur le Restaurant d'application de Sud Formation Montpellier](#)

Pour la 13ème année consécutive, les apprentis de CCI Sud Formation Montpellier, en Brevet Professionnel Arts de la cuisine et Arts du service et commercialisation en restauration et les apprentis en CAP en 1 an cuisine et commercialisation en restauration se sont retrouvés au Domaine Château Bas d'Aumelas pour les vendanges.