

L'association des Vignerons Libres D'Alsace AVLA vous donne rendez-vous pour célébrer LA SUMMERFASCHT, la fête de l'été.

A l'Illiad, Illkirch – Graffenstaden près de Strasbourg (accès direct via le tram A)

**dimanche 10 Juillet de 11h à 18h puis concerts jusqu' à 2h du matin
& lundi 11 Juillet 2022 de 11h à 16h**

Si vous voulez savoir ce qu'il y a vraiment dans votre verre, explorer des saveurs uniques et encourager des petits producteurs, venez à notre rencontre et **fêter avec nous les vins libres alsaciens, des vins sans soufre, pour une viticulture d'avenir dans le respect du sol, de la plante, de l'homme et de sa santé.**

44 vigneron vous proposent des dégustations atypiques. Chaque table mettra à l'honneur non pas un vigneron mais la révolution des vins alsaciens en proposant une dégustation de 150 cuvées réparties par thème. Des vins glouglou, insolites, des pet'nat, des oranges, des rouges jusqu'au grand vin de terroir et cela sans soufre et certifié Bio et/ou biodynamie.
PASS DEGUSTATION à 10€, verre offert

Le dimanche Soir, rejoignez-vous à La Fescht (la fête) à partir de 19h au gré de la musique, Des food trucks et les quilles libres orange, blanc, rouge à partager sur place jusqu'à 3h du matin.

PASS DEGUSTATION +FASCHT à 20€.

Billetterie : <https://my.weezevent.com/dsummer-fascht-4>

A propos de l'Association des Vins Nature d'Alsace : AVLA

L'AVLA est née de la volonté de faire la promotion des vins libres en Alsace autant auprès des consommateurs que des professionnels. Elle se veut le lieu d'échange d'expériences, d'espace d'entraide entre vigneron et la passerelle pour ceux intéressés par son éthique de travail. Elle est basée à la maison des Vins d'Alsace à Colmar.

Qu'est ce que les vins libres Alsaciens ?

Vin nature, libre, rare, raw wine. Une multitude de termes pour décrire des vins faits uniquement avec du raisin bio. Sans ajout d'intrants excepté exceptionnellement un peu de sulfite à l'inverse de la plupart des vins produits actuellement dans le monde. C'est simplement du jus de raisins, fermenté pour devenir du vin, selon le bon vouloir de la nature et non par des techniques agronomiques et oenologiques qui mortifient l'empreinte du terroir, l'incidence du cépage et la Personnalité du producteur.

Contact presse : Michèle Ramponi – 06 09 72 07 13 – avla.alsace@gmail.com