

CHARTRE

DU VIGNERON INDÉPENDANT



LE VIGNERON INDÉPENDANT CULTIVE SA VIGNE EN RESPECTANT SON TERROIR.

Il cultive sa vigne. C'est de ce raisin que naîtra "son" vin. Il aime ses vignes, et leur consacre du temps. Le bon raisin fera le bon vin.

En respectant son terroir, il connaît bien sa terre et la cultive dans le cadre des meilleures pratiques culturelles et environnementales.

C'est, pour le Vigneron Indépendant essentiel de protéger les paysages, la biodiversité de son Terroir en pratiquant une viticulture saine et durable pour le bien de tous. Il sait que la nature est généreuse lorsqu'on sait la respecter.

LE VIGNERON INDÉPENDANT FAIT SON VIN DANS SA CAVE.

Il fait lui-même son vin, le vinifie ou le distille et l'éleve avec soin. Son vin n'est pas un produit industriel; il est artisanal et unique.

C'est un métier de savoir-faire, d'expérience, de patience et d'amour qui résiste à l'uniformisation.

La vinification et la distillation sont des opérations délicates dont le bon déroulement est conditionné par l'expertise du Vigneron Indépendant.

LE VIGNERON INDÉPENDANT VEND SON VIN EN PARTAGEANT SA PASSION.

Il vend directement son vin ou spiritueux à ses clients selon le circuit de distribution qu'il a choisi. Il aime expliquer son métier chaque fois qu'il le peut, en particulier lorsqu'il rencontre ses clients.

Il met en avant le logo et il affiche avec fierté les valeurs du mouvement des Vignerons Indépendants.

Vigneron indépendant, un métier pas comme les autres qui résiste à l'uniformisation et révèle des vins et des personnalités authentiques.