

ENTRE LES VIGNES : LE SÉRAPIAS EN COEUR

Vacquiers

Départ / parking : Mairie de Vacquiers

- 1 De la mairie prendre à droite rue de la Saint Martin puis de nouveau à droite rue de l'Église jusqu'à l'Esplanade du 11 novembre (Église)
- 2 De l'Esplanade prendre le chemin de la Garrosse puis tourner à droite chemin de Gabachou.
- 3 Continuer tout droit sur le chemin de Blanchardy.
- 4 Traverser la D30 et suivre le chemin des 4 Carroles. Prendre à droite chemin du château d'eau.
- 5 A gauche, au chemin des Bois, prendre le chemin Royal. Continuer dans les bois à la sortie, longer la vigne jusqu'à la D63 route de Fronton. Tourner à droite sur cette route  puis à gauche dans les vignes jusqu'au chemin des Bathes puis tourner à gauche.
- 6 Arrivé à Plaisance prendre à droite sur le sentier balisé, vers le lieu dit les Banelles. Arrivé route de Raygades (goudron) partir à droite sur 500m environ, puis prendre à gauche le chemin du Ritou jusqu'au chemin des Chantres.
- 7 Partir à droite sur 150m en empruntant la route de Villematier puis prendre à gauche le chemin de terre vers les Pradelles et suivre le balisage.
- 8 A droite sur la D32a route de la Magdeleine, puis tourner à gauche sur le chemin de Pouchigues puis à droite vers le chemin de l'Escalère. Suivre le chemin de Cap Nègre à droite. Arrivé sur la D32a prendre à gauche vers le cimetière. Après avoir dépassé le cimetière prendre à gauche le chemin Samounet.
- 9 Arrivé au lavoir, prendre à droite chemin de la Fontaine. En haut de la montée (statut de Jeanne d'Arc) prendre en face la rue de la Saint Martin pour rejoindre la Mairie.



Vitirando :
Parcours olfactif

La Négrette est le cépage phare de l'appellation Fronton. C'est elle qui donne leur typicité aux vins rouges et rosés de Fronton. La dégustation d'un vin se fait en trois étapes. D'abord, l'aspect visuel. Admirez sa robe, ses nuances, son intensité, sa brillance et sa limpidité. Ensuite, le nez !

Inhalez le vin délicatement par petites inspirations successives et retrouvez les arômes de chaque cuvée et leurs complexités. Enfin, la mise en bouche. Mettez le vin en bouche et « grumelez-le » délicatement en aspirant un peu d'air à travers les lèvres. Cette technique vous permet de mieux apprécier les saveurs lors de la dégustation et d'apprécier tous les arômes.

Les vins produits avec la Négrette se caractérisent par des arômes de fruits noirs, de fleurs et d'épices. Ces arômes sont naturellement présents dans les vins de Fronton. Leur intensité dépend des terroirs, des assemblages, des méthodes de vinification et d'élevage.

Ce parcours olfactif vous propose de découvrir et reconnaître quelques-uns des arômes des vins de Fronton. Attention ; à Fronton, il n'y a pas seulement des vins rouges mais aussi des rosés ! Pensez-y...



Bonne balade sensorielle !



À découvrir en chemin :

- Église (panorama)
- Vue sur la vallée du Girou et les Pyrénées
- Panorama sur la vallée du Tarn
- Lavoir
- L'orchidée protégée : Serapias en cœur (suivant la saison)
- Château Plaisance



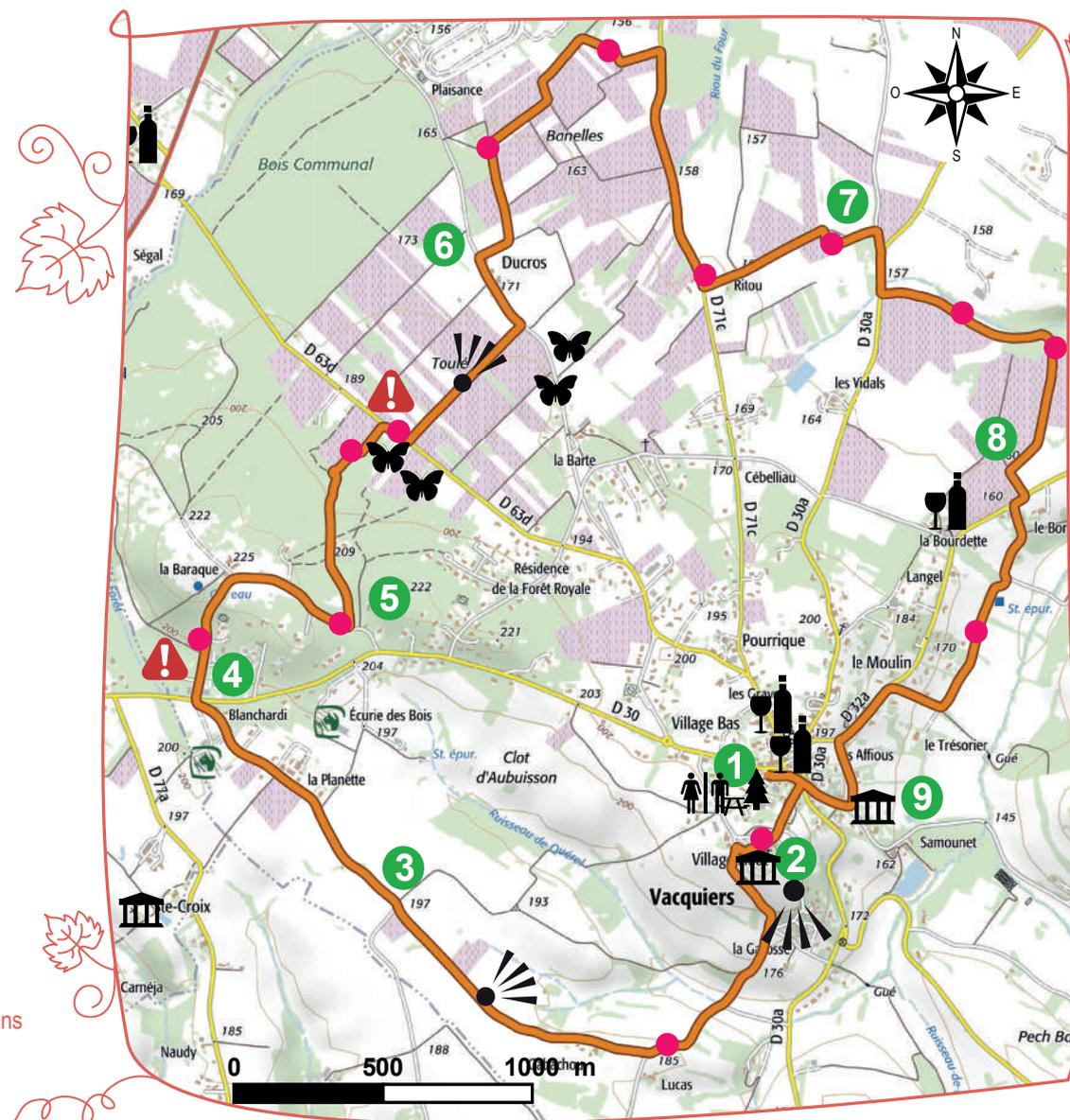
Dans les environs :

- Domaine des Pradelles
- Château Montplaisir
- Autres domaines et châteaux du Frontonnais
- Forêt de Buzet





⚠ Attention certains chemins
peuvent être glissants
par temps de pluie.



Retrouvez
13 bornes
dispersées sur le
parcours, sentez
les odeurs et
découvrez à quoi
cela correspond !

Une balade à faire
seul ou accompagné,
en famille, en couple
ou entre amis !

●
Bornes
du parcours olfactif