

légères que le jus. Cette partie constituée de peau, de pépins et de chair s'appelle le "chapeau". Puis les jours passent et quand la fermentation fut terminée, c'est-à-dire que le sucre avait complètement disparu et qu'il s'était transformé en alcool, le jus était devenu du vin. Nous enlevâmes la peau et la chair. Nous avons mis le vin en bouteilles et nous les avons vendues à trois euros pour faire des sorties avec notre coopérative. Les parents ont acheté des bouteilles et nous avons fait une vente aux enchères avec les dernières bouteilles. Aujourd'hui, il ne reste plus aucune bouteille, mais grâce à l'argent récolté, nous sommes allés voir une exposition au Parc de la Tête d'Or : "De la vigne au vin".



Année scolaire 2006/07



Les Editions Célestines

(Association loi 1901 à but non lucratif)

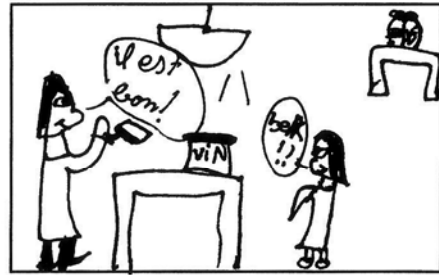
1 rue Robert Desnos
69120 Vaulx-en-Velin

☎ 04 78 80 14 74

<http://petitslivres.free.fr>

Je vais vous raconter comment nous faisons le vin dans la classe. C'est pendant une récréation que le maître nous a ramené du raisin. Nous nous sommes bien demandés pourquoi il en ramenait autant et quand nous sommes rentrés, il nous a dit que nous allions faire du vin. Nous étions tout contents à l'idée de faire du vin. Ce n'est pas tous les jours que ça arrive ! Nous avons demandé pourquoi et il nous a expliqué que son père était vigneron. Tout était plus clair. Nous avons commencé à égrapper les grains des grappes, puis nous avons écrasé le raisin jusqu'à ce que tous les grains le soient complètement. Quand tout le monde eut fini, nous vidâmes les raisins dans des cuves. Le maître nous

Nous faisons du vin



Auteur : Déborah

Collection : Romans

N°39

Les noms que je viens de citer sont des cépages. Nous avons demandé au maître comment se faisait la couleur du vin. Il nous a expliqué que c'était la peau qui la donnait. Aussi quand le jus de raisin se transforme en vin, le sucre du raisin se transforme en alcool. Quelques jours plus tard, quand nous regardâmes le vin, nous vîmes que la peau et la chair étaient en haut de la cuve car elles étaient plus

arrive ! Nous avons demandé pourquoi et il nous a expliqué que son père était vigneron. Tout était plus clair. Nous avons commencé à égrapper les grains des grappes, puis nous avons écrasé le raisin jusqu'à ce que tous les grains le soient complètement. Quand tout le monde eut fini, nous vidâmes les raisins dans des cuves. Le maître nous

Les noms que je viens de citer sont des cépages. Nous avons demandé au maître comment se faisait la couleur du vin. Il nous a expliqué que c'était la peau qui la donnait. Aussi quand le jus de raisin se transforme en vin, le sucre du raisin se transforme en alcool. Quelques jours plus tard, quand nous regardâmes le vin, nous vîmes que la peau et la chair étaient en haut de la cuve car elles étaient plus

arrive ! Nous avons demandé pourquoi et il nous a expliqué que son père était vigneron. Tout était plus clair. Nous avons commencé à égrapper les grains des grappes, puis nous avons écrasé le raisin jusqu'à ce que tous les grains le soient complètement. Quand tout le monde eut fini, nous vidâmes les raisins dans des cuves. Le maître nous