



# Visites de Cave 2022



Toutes les visites guidées sont sur réservation uniquement et sous réserve de disponibilité. Les participants doivent avoir minimum 18 ans. Les tarifs sont valables du 18/03 au 31/12/2022 et peuvent être modifiés sans préavis,

### ***Découverte 3 vins***

Durée 1h: Après un passage dans la cave, dégustation commentée de 3 vins.

Particulier - Horaire : à 11h ou 16h

18€/pers pour une réservation de 2 à 10 personnes

Visite privative : 28€/pers pour un réservation de 4 à 10 personnes

Groupe - Horaire : sur demande

15€/pers pour une réservation de 11 à 20 personnes

### ***Dégustation de la vigne au vin***

Durée 2h30 : Découverte du parcours du vin avec un passage dans le vignoble, suivi d'une visite des chais et une dégustation commentée de 6 vins.

Particulier - Horaire : sur demande

48€/pers pour une réservation de 2 à 10 personnes

Visite privative : 58€/pers pour un réservation de 4 à 10 personnes

Groupe - Horaire : sur demande

43€/pers pour une réservation de 11 à 20 personnes

### ***Dégustation découverte***

Durée 45mn : Découvrez l'univers de la dégustation, apprenez à apprécier les saveurs du vin, les textures, les sensations et les réminiscences de ce nectar (6 vins)

9€/pers pour une réservation de 11 à 100 personnes

## ***Visite VIP***

Durée 3h : Découverte œnologique exclusive et privative pour une expérience unique. Selon la saison et les activités vitivinicoles : visite du vignoble, des chais et la cave privée du propriétaire, dégustation commentée de 8 vins accompagnée d'un assortiment de fromages et charcuteries.

150 €/pers pour une réservation de 2 à 10 personnes

## ***Visite Exclusive***

Durée 2h : pour une expérience exclusive, débutez par une visite des chais de production, suivie d'une dégustation de 4 vins de réserve de la cave du propriétaire. La dégustation a lieu dans un salon privatisé de l'Hôtel 5\* Relais & Châteaux. Nous avons associé ces vins rouges d'exception avec des mises en bouche de saison créées par le Chef Louis Rameau de notre restaurant Le Jardin de Berne, 1 étoilé au Guide Michelin.

300 €/pers pour une réservation de 2 à 10 personnes

## ***Un assemblage gagnant***

Team Building unique : éprouvez le frisson de créer votre propre vin !

Durée 3h : Visite technique de notre Cave (environ 30mn) suivie du concours de création de vin – Le but de chaque équipe sera de préparer un assemblage gagnant en utilisant différents cépages. Après la création de 3 essais, votre équipe choisira son meilleur assemblage. Il faudra alors constituer votre étiquette et trouver une accroche publicitaire. L'ensemble sera alors jugé et un prix récompensera l'équipe gagnante.

Tarif : 95€/pers pour une réservation de 6 à 20 personnes