



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 - sur réservation

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 2h : 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 2h30 : 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 3h : 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 ou dans notre école de cuisine (selon les disponibilités). 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.

250 €/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