



DU CEP AU VERRE

Au cœur d'un vignoble empreint d'authenticité, aux portes de Bordeaux, l'Entre-deux-Mers, véritable océan de vignes, propose toute la gamme des vins de Bordeaux. Rencontres uniques avec des passionnés, moments de partage, d'échanges et de convivialité.

JOUR 1

Accueil dans votre hébergement en début d'après-midi. Votre hôte vous remettra votre carnet de voyage et vous expliquera en détail le déroulement de votre séjour autour d'un verre.

Visite de Rions avec livret

Dominant la Garonne, lové au cœur du vignoble, le village de Rions passe pour être l'un des plus anciens de Gironde. Malgré les destructions subies lors des conflits au cours des siècles, Rions a conservé de nombreux monuments, son enceinte fortifiée et de véritables trésors d'architecture que sont ses maisons anciennes.

Dîner-dégustation accord mets et vins en table d'hôtes

Le parrain viticulteur de votre hôte vous rejoindra pour le repas. Moment d'échange et de convivialité le dîner sera l'occasion de découvrir une autre façon d'apprécier le vin : alliance mets et vins, initiation à la dégustation et exercices pratiques vous permettront de vivre une expérience authentique.

Nuit et petit déjeuner.

JOUR 2

10h30 : Stage d'initiation à l'œnologie au château.

Les propriétaires vous recevront et vous feront partager leur passion pour le vin : de la conduite de la vigne en passant par la vinification, l'élevage et la découverte des principes de la dégustation, le vin n'aura presque plus de secret pour vous ! Entrez dans les coulisses et découvrez tous les secrets et la magie de la fabrication du vin accompagné par des passionnés.

Visite du vignoble et du cuvier : présentation du domaine et de la conduite de la vigne, visite du cuvier et explication de la vinification et de l'élevage des vins, les assemblages, les spécificités de la propriété...

Initiation à la dégustation : vue, odorat, goût, comment remplir le verre et pourquoi, découverte des arômes, description du vin...

Repas froid sur la propriété composé de produits frais, locaux et de saison.

Vous découvrirez un des monuments les plus emblématiques du territoire :

L'Abbaye de La Sauve Majeure.

Fondée au XIe siècle, l'abbaye de la Sauve Majeure abrite des chapiteaux sculptés très bien conservés. Ce joyau de l'art roman est classé patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO au titre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle.

Comprenant :

L'hébergement en demi-pension en chambre d'hôtes 3 épis ou 3 clés comprenant le dîner dégustation du jour 1 accompagné par le viticulteur, la matinée de stage au Domaine de St Amand, le pique-nique du jour 2, la visite de l'abbaye de La Sauve Majeure et la visite de Rions avec livret, votre carnet de voyage.

Ne comprenant pas :

Le transport, les extras pendant votre séjour.

Option :

L'apéritif dinatoire dégustation, accompagné par le viticulteur.

143 € par personne

2 jours – 1 nuits

Chambres d'hôte 3 épis ou 3 Clés

Capacité d'accueil :

De 2 à 15 personnes

Toute l'année

(Sous réserve de disponibilités)

Période de validité des tarifs :

Janvier à décembre 2016



CONTACT

Office de Tourisme
de l'Entre-deux-Mers
Sabine

Tel : + 33 5 56 61 82 73

info@entredouxmers.com

Association Loi 1901. - J.O. du 24 janvier 1996 -
Immatriculation n° IMO33110006 - RCP : MAIF Assurances
Garantie financière : COVEA Caution