



Passion du vin et de la vigne

Week-end thématique
Immersion dans les Côtes du Rhône

200 € / Pers
2 nuits + l'atelier

Au programme :

- Vendredi soir accueil au gîte,
- Samedi matin une visite du centre œnotouristique (à 30 minutes du domaine), un lieu de plaisir des sens : initiation à la dégustation, aux arômes, et véritable lieu de découverte autant ludique qu'interactif, qui permet de tester et de compléter ses connaissances....un incontournable avant l'immersion !
lien site : http://www.gardrhodanien.com/espace_rabelais.html
- Samedi après-midi forts de cette science, nous irons ensemble sur le terrain : visite de notre vignoble cultivé en biologie, puis de notre authentique cave familiale où le vin s'élabore depuis 5 générations, où les différentes vinifications du domaine vous seront expliquées... le tout clôturé par une dégustation dinatoire de terroir "tout en Bio" dans notre caveau.
- Dimanche vous avez 2 options :
 - 1) balade alentour : guides et documentations fournis.
 - 2) vous pouvez choisir d'aller à l'université des vins de Suze la Rousse (à 30 minutes du domaine), assister à une journée œnologique :
"Dimanche Passion : Vins mythiques et vins d'exception"
Mettre en parallèle des crus parmi les plus grands. Apprécier les caractéristiques et les particularités de chacun afin de comprendre la complexité de ces grands vins.
Lien : <http://www.universite-du-vin.com/week-ends-oenologiques/journees-oenologiques/>



Informations pratiques du W.E. thématique "Passion du vin et de la vigne"

- Dates proposées :** Adressez-vous directement au Domaine le Chapelier.
- Horaires de l'atelier :** Samedi : centre oenotouristique : de 10h à 12h30 et visite du vignoble, de la cave, et dégustation dinatoire : de 16h à 20h.
- Lieu du déroulement du WE :** Domaine Le Chapelier - 32 chemin de Moze - 30760 Saint Julien de Peyrolas (Gard).
- Tarif du WE :** 200 € par personne sur la base de deux pers. : hébergement 2 nuits en gîte privé 3 épis + l'initiation à la dégustation au centre oenotouristique, les visites du vignoble et de la cave, la dégustation dinatoire avec les vigneron.
Prix dégressif au-delà de 2 personnes dans le même gîte : 3 personnes ==> 165 € / pers. et 4 personnes et plus ==> 155 € / pers.
- Hébergement :** Le week-end au gîte commence le Vendredi soir, vous serez accueillis par les propriétaires du gîte (3 épis), installés dans votre appartement privé, où tout le linge est fourni : lit, toilette, cuisine, ...
Dans chaque gîte, il y a 2 chambres : pour les couples, un grand lit en 160 cm, et si vous êtes 2 personnes indépendantes, une chambre pour chaque personne.
Le week-end au gîte prend fin le dimanche soir (possibilité de prolonger, voir les options).
Pour les groupes constitués, possibilité d'héberger 9 personnes sur place + d'autres dans des gîtes voisins aux mêmes conditions.
- Inscription :** Obligatoire (nombre limité de place) - versement d'un acompte de 25 % à l'inscription.
- Date limite d'inscription :** 3 semaines avant le début du WE.
- Les repas 2 possibilités :** 1) Vous apportez de quoi préparer vos petits-déjeuners et repas, le gîte ayant une cuisine entièrement équipée, voir site.
2) Vous prenez le forfait repas décrit ci-après.
- Options à votre séjour :** ➤ Un forfait repas pris au gîte : les petits-déjeuners des samedi et dimanche matin, les repas du vendredi soir, samedi midi, soir, et dimanche midi : soit au total 2 petits-déjeuners et 3 repas par personne pour 65 €/pers. Menus sur le site www.domainelechapelier.com, onglet "Sorties découvertes" rubrique « week-ends thématiques ».
➤ Journée œnologique à Suze la Rousse : 270 €/pers, voir <http://www.universite-du-vin.com/week-ends-oenologiques/journees-oenologiques/>

Réservation W.E. thématique "Passion du vin et de la vigne"

Nom, prénom :

Adresse postale :

Téléphone :

Courriel :

Dates choisies :

Pour calculer le prix :

a) Nombre de personnes :

1 à 2 personnes ==> 200 € xpers =

3 personnes ==> 165 € xpers =

4 personnes et plus ==> 155 € xpers =

b) Forfait repas : 65 € x pers =

Acompte à verser : a+b = x 25 % =

Pour toute question pratique, n'hésitez pas à nous contacter : 04.66.82.13.08 ou contact@domainelechapelier.com

