

LE CHÂTEAU DU CLOS DEVOUGEOT LANCE SES TROIS EXPÉRIENCES SENSORIELLES ŒNO-GASTRONOMIQUES *Cœur de Climats, Premiers Climats et Grands Climats*

Site historique emblématique de la viticulture et de la Gastronomie en Bourgogne, le Château du Clos de Vougeot lance trois nouvelles offres de visite : les Expériences Sensorielles *Cœur de Climats*, *Premiers Climats* et *Grands Climats*. Proposées dans le but d'offrir des expériences de visite complètes à ses visiteurs, le Château du Clos de Vougeot valorise ainsi ses différentes activités en proposant dans leur ensemble : la visite du site associée à la découverte de la Cuisine du Chef Olivier Walch et de vins de Bourgogne tastevinés. Dores et déjà proposées, ces trois expériences sensorielles s'adressent tant aux visiteurs individuels qu'aux visiteurs en groupe.

TROIS EXPÉRIENCES SENSORIELLES

Ces trois expériences œno-gastronomiques complètent la formule de visite guidée initiale avec la découverte de la Cuisine du Chef résident Olivier Walch et des vins de Bourgogne tastevinés (issus du label de sélection TASTEVINAGE). Chaque visiteur peut ainsi découvrir le château et ses différentes activités à travers ces différentes offres. Ouvertes à tous, ces expériences uniques en Bourgogne permettent de découvrir également les autres activités et savoir-faire indissociables du Château du Clos de Vougeot : l'art de la réception et de la Gastronomie ainsi que le TASTEVINAGE.

CŒUR DE CLIMATS

Accompagnés d'un guide, les visiteurs accèdent à la cuverie, au grand cellier cistercien, à l'ancien dortoir des moines ainsi qu'aux cuisines Renaissance du château avant la diffusion du film *Jamais en Vain, Toujours en Vin*. À l'issue de la visite, trois vins de Bourgogne tastevinés sont proposés en accord avec un assortiment de gougères préparé par le Chef Olivier Walch.
Durée de l'expérience : une heure trente - Prix : 30€ par personne.

PREMIERS CLIMATS

La visite débute avec une lecture de paysage autour du château pour une approche initiant à la notion de terroir et de climats. Elle enchaîne avec la visite guidée dans les parties cisterciennes et Renaissance du château avant la diffusion du film *Jamais en Vain, Toujours en Vin*. Pour terminer, la découverte commentée et détaillée de trois premiers crus de Bourgogne tastevinés en accord avec les amuse-bouches préparés par le Chef est proposée. Durée de l'expérience : deux heures - Prix : 65€ par personne.

GRANDS CLIMATS

À l'issue de la visite guidée du château, c'est à la manière d'un chapitre que se déroule l'Expérience *GRANDS CLIMATS* dans l'ancienne Salle à Manger des moines - ordinairement fermée au public. Commentés par un expert en vins de Bourgogne, cinq vins de Bourgogne tastevinés en premier et grand crus sont servis, accompagnés de mini assiettes gourmandes de saison élaborées par le Chef. Un moment unique qui permet d'accorder Cuisine et Vins de Bourgogne au cœur de ce monument historique. Durée de l'expérience : trois heures - Prix : 135€ par personne.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Horaires proposés pour chaque Expérience Sensorielle :

- *Cœur de Climats* : du lundi au jeudi à 11h30
- *Premiers Climats* : Vendredi et dimanche à 11h30
- *Grands Climats* : Samedi à 11h30

Les Expériences Sensorielles se limitent à 16 personnes.

Tous les vins inclus dans ces expériences sensorielles sont présentés anonymement afin d'éviter de favoriser un producteur spécifique et ne sont donc pas commercialisés à l'issue de la visite.

LANGUES

Les Expériences Sensorielles sont animées en français ou en anglais.

RÉSERVATION

Réservation en ligne : <https://www.weezevent.com/experiences-sensorielles>

ou

Service des guides du Château du Clos de Vougeot : E-mail : visites@closdevougeot.info - Tél : (+33) 3 80 62 86 09

