



L'ŒNOTOURISME

by *Vignobles Jourdain*

Du chai au palais

Des secrets de la vinification à l'éveil de vos papilles, laissez-vous guider à travers l'univers fascinant du vin.

Votre découverte commence au cœur de notre chai, où chaque étape de l'élaboration vous est révélée avec passion. Fermentation, élevage, assemblages... autant de moments clés qui façonnent la personnalité de chaque cuvée.

L'expérience se prolonge par une dégustation commentée de cinq vins soigneusement sélectionnés, accompagnés d'un fromage de Valençay et d'un fromage de Touraine. Une parenthèse gourmande où savoir-faire et plaisir se rencontrent pour éveiller vos sens.



Vinification et élevage



Dégustation vins et fromages

C'est quoi un vin de garde ?

C'est quoi la différence entre une cuve et un garde vin ?

Les vins sont-ils tous fait pareil ?

C'est quoi la différence entre un blanc et un rouge ?

Et le rosé ? on mélange du blanc et du rouge ?

Pourquoi on élève du vin ?

On boit du rouge avec le fromage ?

Quel vin pour du Roquefort ?

Et avec la raclette ?

Pourquoi le blanc c'est mieux avec du chèvre ?

Et si y'a beaucoup de fromages, quel vin ?

Rouge léger ou puissant ?

La visite, en détails



Type de visite

Guidée



Durée

1h00 minimum



Nbre de personnes

de 2 à 6 adultes



Tarifs

13,00 € ttc par adulte

6,00 € ttc par enfant (- 18 ans)



Réservation

Obligatoire. confirmation du nombre de participants 5 jours avant la prestation.

Au programme :

- Accueil,
- Présentation du domaine,
- Visite du chai avec explications des étapes de la vinification. En fonction des activités du chai au moment de la visite, la visite pourra s'enrichir d'expériences supplémentaires (filtration, vendanges, mise en bouteille ou étiquetage),
- Dégustation commentée de 5 vins accompagnés de fromages de Touraine et de Valençay.

Informations importantes :

- Pour les personnes ne buvant pas d'alcool ou les enfants de moins de 18 ans, un jus de raisin pourra être servi (selon stocks disponibles).
- Le chai dispose d'un WC unique.
- A l'issue de la dégustation, il sera possible d'acheter les vins du domaine mais pas de fromage.

Contact et réservations :

David **CAILLON**

 07 49 48 88 59

 02 54 41 01 45

 reservation@vignoblesjourdain.com