

## LE DOMAINE

Implanté sur la **Côte de Beaune**, le Domaine Loubet-Dewailly, propriétaire récoltant, qui bénéficie d'un vignoble d'une superficie de **12 hectares**, a su traverser le temps sur **5 générations**, toutes aussi **passionnées** les unes que les autres.



Notre **caveau de dégustation** est situé dans le cœur historique de Beaune, entre les **Hospices** et le **musée du Vin** et en face de la **Basilique Notre Dame**.

Cet emplacement est idéal pour conclure la découverte de la ville avec l'une de nos Formules dégustations commentées dans une ambiance authentique et conviviale.

## NOS APPELLATIONS



**Nos Rouges** : Pommard 1er Cru Les Rugiens Bas, Pommard 1er cru Les Grands Epenots, Volnay 1er cru Le Clos des Chênes, Beaune 1er cru Les Epenottes mais aussi Maranges et Bourgogne rouge.

**Nos Blancs** : Puligny Montrachet 1er cru Les Champs Gains, Meursault, Savigny lès Beaune, Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne Blanc, et Bourgogne Aligoté.

Sans oublier notre **Crémant de Bourgogne**.



# OFFRES GROUPES 2025



[www.domaineloubetdewailly.com](http://www.domaineloubetdewailly.com)



## Offre initiation

Dégustation commentée de **3 vins** du Domaine :

- Un vin blanc **village** ou **régional**\*
- Un vin rouge **village** ou **régional**\*
- Un **crémant** de Bourgogne

En 30 minutes, explorez la **diversité** des vins de Bourgogne. De la  **finesse** d'un blanc à la **puissance** d'un rouge, en passant par l'**élégance** des bulles.

**Durée : 30 min**  
**Prix : 16,20€ TTC /**  
**personne\***

# NOS OFFRES

## Offre Mâchon Bourguignon

Dégustation commentée de **3 vins** :

- Un vin blanc **village** ou **régional**\*
- Un vin rouge **village** ou **régional**\*
- Un vin rouge **1er Cru**

**Découverte des Terroirs de la Bourgogne** accompagnée par de belles planches de **charcuterie**, de **fromages** et de **gougères** de nos producteurs locaux

Les quantités correspondent à « un déjeuner sur le pouce ».

**Durée : 1h00 – 1h30**  
**Prix : 38,40€ TTC / personne**



## Offre découverte Côte de Beaune

Dégustation commentée de **4 vins** du Domaine :

- Un vin blanc **village** ou **régional**\*
- Un vin rouge **village** ou **régional**\*
- Un vin rouge **1er Cru**\*
- Un **crémant** de Bourgogne

Cette dégustation vous propose un **voyage au cœur des Climats de Bourgogne** pour y découvrir les cépages emblématiques bourguignons: **Chardonnay** ou **Aligoté** pour les Blancs, **Pinot Noir** à travers deux terroirs distincts pour les Rouges, pour se conclure par une **note pétillante**.

**Durée : 45 min**  
**Prix : 22,80€ TTC /**  
**personne\***

\* Option planche à partager de fromage à 7,20€ TTC, charcuterie ou mixte à 8,40€ TTC par personne

\* appellations et millésimes en fonction de la disponibilité, photos non contractuelles, dose de dégustation de 4 cl par vin.

# NOS LIEUX DE DÉGUSTATION

En fonction de la météo, la dégustation peut se faire :  
en extérieur, dans la cour ou le jardin  
à l'intérieur dans l'ancienne cuverie du Domaine (chauffée en hiver).



*La Cuverie*



*La Cour*



*Le Jardin*



# CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION

Capacité maximum du Domaine : 60 personnes

Nombre de participants minimum :

- Formule Initiation à 16,20 € TTC / pers (**minimum 6 personnes**)
- Formule Initiation + Planche Fromage à 23,40 € TTC / pers (**minimum 5 personnes**)
- Formule Initiation + Planche Charcuterie ou Mixte à 24,60€ TTC / pers (**minimum 6 personnes**)
- Formule Mâchon Bourguignon à 38,40 € TTC / pers (**minimum 7 personnes**)
- Formule Découverte à 22,80 € TTC / pers (**minimum 8 personnes**)
- Formule Découverte + Planche Fromage à 30 € TTC / pers (**minimum 5 personnes**)
- Formule Découverte + Planche Charcuterie ou Mixte à 24,60 € TTC / pers (**minimum 6 personnes**)

Conditions financières et de règlement :

Paiement d'un acompte de 30% à la réservation. Le solde sera à régler comptant suivant émission de la facture après réalisation de la prestation. Les vouchers sont acceptés.

Le règlement de la prestation peut se faire par Carte Bleue, Virement bancaire, Chèque ou Espèces.

Conditions d'annulations :

- Annulation **15 jours calendaires** avant la date de l'évènement : acompte de 30% intégralement remboursé.
- Annulation entre **14 et 5 jours calendaires** avant la date de l'évènement : remboursement de 50% de l'acompte.
- Annulation de **4 jours calendaires ou moins** avant la date de l'évènement : le domaine conservera l'acompte versé.

Le domaine se garde le droit d'annuler la prestation en cas d'évènement de force majeure ou tout autre empêchement. L'acompte déjà versé sera intégralement remboursé si aucune date de remplacement n'a pu être convenue.



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS ET DEVIS

07 84 02 00 40

11 impasse Notre Dame, 21200 Beaune  
[contact@domaineloubetdewailly.com](mailto:contact@domaineloubetdewailly.com)  
[www.domaineloubetdewailly.com](http://www.domaineloubetdewailly.com)

*Au plaisir de vous  
recevoir !*

