

## OFFRES GROUPE 2024

### Le Domaine

Implanté sur la Côte de Beaune, le domaine familial, propriétaire d'une superficie de 12 hectares, a su traverser le temps sur 5 générations, toutes aussi passionnées les unes que les autres.



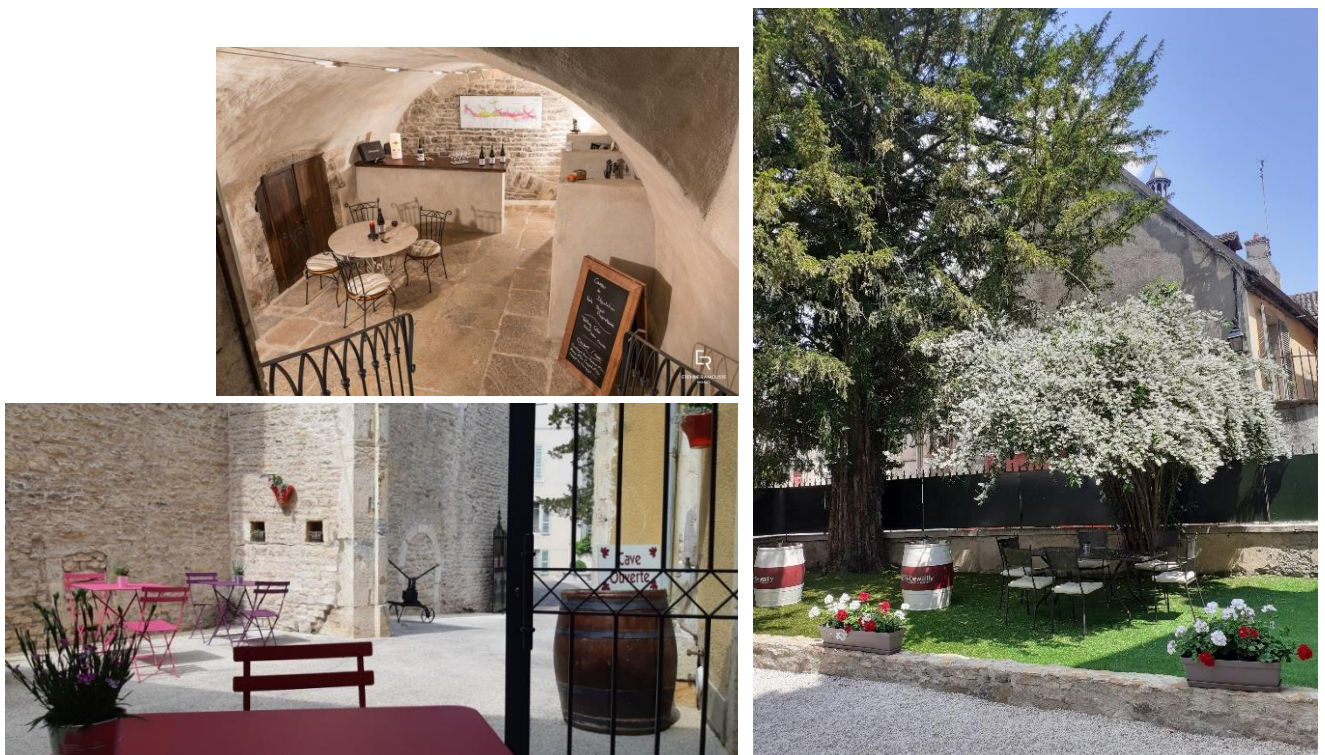
Nos appellations sont situées principalement autour de Pommard : Pommard 1er cru Les grands Epenots, Pommard 1er cru Les Rugiens Bas, Volnay 1er cru Le Clos des Chênes, Beaune 1er cru Les Epenottes mais aussi Maranges et Bourgogne rouge.

Concernant les Blancs : Puligny Montrachet 1er cru Les Champs Gains, Meursault, Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne Blanc, Savigny et Aligoté. Et du Crémant de Bourgogne.

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 une dégustation commentée.

En fonction de la météo, la dégustation peut se faire en extérieur, dans la cour ou le jardin et à l'intérieur dans notre caveau ou l'ancienne cuverie du Domaine.

*Chaque formule sera commentée dans une ambiance conviviale.*



## Nos offres :

### ➤ 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

Cette dégustation vous permet d'avoir un aperçu des vins de Bourgogne Blanc, Rouge et effervescent.

Durée : 45 min

Prix : **12€ HT/ personne**

Option possible : planche de charcuterie et/ou fromage, pain : 5€ HT la planche par 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 1<sup>er</sup> Cru\*
- Un crémant de Bourgogne

Cette dégustation vous permet d'avoir un bel aperçu des vins de Bourgogne avec la découverte des cépages du terroir : Chardonnay ou Aligoté pour les Blancs ; deux expressions différentes du Pinot Noir pour les vins rouges et en conclusion le mariage de tous les cépages bourguignons avec un vin effervescent : le crémant de Bourgogne.

Durée : 1h00

Prix : **17€ HT / personne**

Option possible : planche de charcuterie et/ou fromage, pain : 6€ HT la planche par personne



➤ Offre type Mâchon Bourguignon



*Dégustation commentée de 3 vins :*

- Un vin blanc village ou régional\*
- Un vin rouge village ou régional\*
- Un vin rouge 1<sup>er</sup> Cru

Découverte des vins de Bourgogne accompagnée par de belles planches de charcuterie, de fromages du terroir et de gougères. Les quantités correspondent à « un déjeuner sur le pouce ».

Durée : 1h00 – 1h30

Prix : **28€ HT / personne**

Capacité maximum : 50 personnes.

\* Village ou régional en fonction de la disponibilité.



## Conditions générales :

### ➤ Conditions de réservation :

Paiement d'un acompte de 50% à la réservation, suivi du solde, à régler sur place, en fin de prestation.

### Conditions d'annulation :

Si l'annulation du client intervient plus de 15 jours calendaires avant la date de l'évènement, l'acompte de 50% sera intégralement remboursé.

En revanche, si elle intervient moins de 15 jours calendaires avant le début de l'évènement, aucun remboursement ne sera possible et le domaine conservera la totalité de l'acompte, sans pénalité supplémentaire.

Le domaine se garde un droit d'annulation en cas de force majeure. Dans ce cas, les 50% d'acompte déjà versés seront intégralement remboursés.

### Modalités de paiement

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

## *Au plaisir de vous recevoir.*

Pour plus de renseignements vous pouvez contacter :

Bruneilde REILLANT

Responsable du Caveau de Dégustation

07 84 02 00 40

[contact@domaineloubetdewailly.com](mailto:contact@domaineloubetdewailly.com)

Domaine Loubet Dewailly

Caveau de dégustation

11 IMP Notre Dame,

21200 Beaune

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

