

NOS APPELLATIONS

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"
Maranges Rouge
Bourgogne Rouge

Blancs

Meursault "Clos Saint Philibert"
Savigny-Lès-Beaune "dessous les vermots"
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
Bourgogne Blanc
Bourgogne Aligoté
Crémant de Bourgogne

Caveau de Dégustation
11 impasse Notre Dame
21200 Beaune



A propos de nous

Nous sommes un domaine familial depuis 5 générations à Pommard. Propriétaires récoltants de 12 hectares sur la côte de Beaune.

Notre Caveau de dégustation est situé au centre ville historique de Beaune. A côté de la collégiale Notre Dame, entre le musé du vin et les Hospices de Beaune. Nous sommes idéalement situés pour finir votre visite en beauté avec une de nos formule de dégustation.

contact@domaineloubetdewailly.com
www.domaineloubetdewailly.com
@domaine_loubet_dewailly
+33 (0)7.84.02.00.40

**OFFRES
GROUPES
2026**



Initiation à la dégustation

Dégustation commentée
3 APPELLATIONS

Un vin blanc Village ou Régional
Un vin rouge Village ou Régional
Un Crémant de Bourgogne

30 minutes
16,20€ (TTC)/personne
13,50€ (HT)/personne

En 30 minutes initiez-vous aux vins de Bourgogne.

Mâchon Bourguignon

Un vin blanc Village ou Régional
Un vin blanc Village ou Régional
Un vin rouge 1er Cru

1h00-1h30
38,40€ (TTC)/personne
32,00€ (HT)/personne

Correspond à un déjeuné sur le pouce.

Accompagné d'une planche de produits locaux:
charcuterie, fromage et gougères.

3 APPELLATIONS
Dégustation commentée

OPTIONS

Planche à partager de fromage **ou** charcuterie 6€(HT) - 7,2€(TTC)/personne

Planche à partager mixte 7€(HT) - 7,4€(TTC)/personne

Nos formules sont modulables, n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations

Les appellations et millésimes sont soumis aux stocks disponibles - les dégustations sont des doses de 3-4 cl par vin

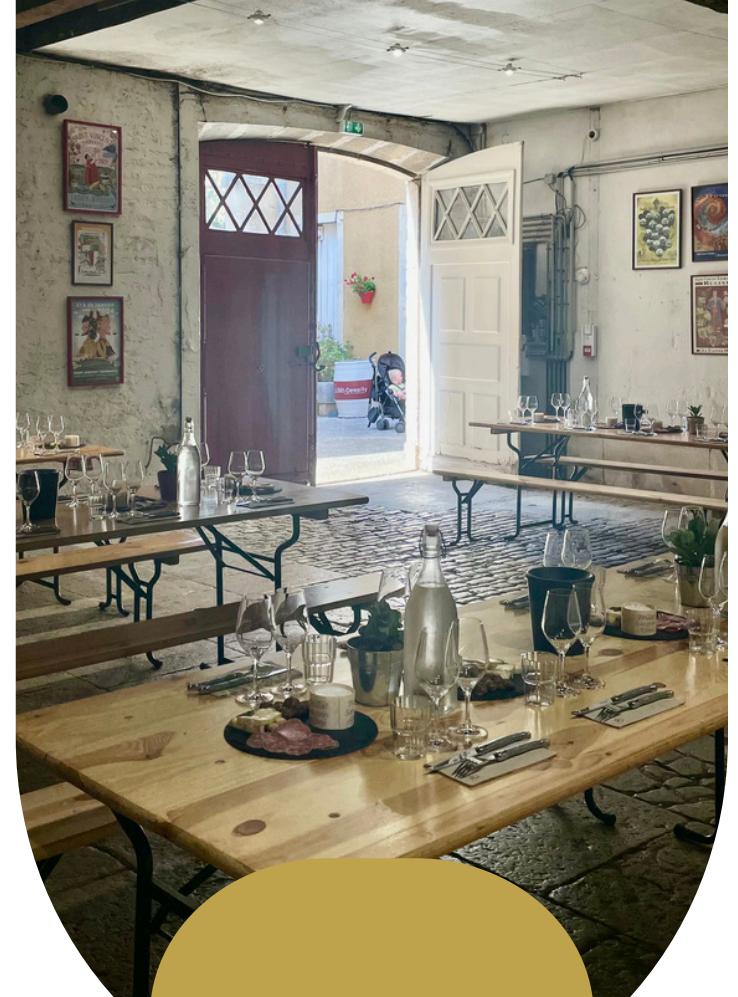
Découverte de la côte de Beaune

Dégustation commentée
4 APPELLATIONS

Un vin blanc Village ou Régional
Un vin blanc Village ou Régional
Un vin rouge 1er Cru
Un Crémant de Bourgogne

45 minutes
22,80€ (TTC)/personne
19,00€ (HT)/personne

Découvrez différents Climats de la côte de Beaune.



LES LIEUX

En fonction des conditions météorologiques
Les dégustations peuvent se faire dans
la cuverie (chauffée en hiver)
ou dans le jardin.

CONDITIONS DE RÉSERVATIONS

Participants : 10 min à 60 max

Conditions financières

Paiement d'un acompte de 30% de
la facture totale pour
confirmer la réservation.

Règlements: Vouchers, Carte Bleue,
Virement bancaire, Chèque ou Espèces

Conditions d'annulation

en jours calendaires **avant** la date de l'évènement

15 jours: Remboursement de l'acompte.
14 à 5 jours: Remboursement de 50% de l'acompte.
4 jours ou moins: Nous conserverons la totalité de
l'acompte

Nous nous gardons le droit d'annuler la
prestation en cas d'évènement de force
majeure ou tout autre empêchement.
L'acompte versé sera intégralement remboursé
si aucune autre date n'est convenue.



JARDIN