



UNIVERSITÉ DU VIN



FORMULE ASSEMBLAGE : COMPOSEZ VOTRE PROPRE CUVÉE, DE LA SÉLECTION DES CEPAGES PAR LA DEGUSTATION, JUSQU'À L'HABILLAGÉ

A la demande de

- A la demande d'un groupe déjà constitué de 8 à 16 personnes
Au-delà de 16 personnes : nous consulter

Durée

- 2h30

Date

- A la convenance du client, avec un délai minimum de réservation d'un mois

Langues



Tarif

- Pour un groupe de 8 à 16 personnes :

Tarif semaine: 861,00 €uros HT	1 033,20 €uros TTC
Tarif Week end: 1 046,00 €uros HT	1 255,20 €uros TTC
- Pour un groupe de + 16 personnes : nous contacter

Programme



- Accueil par l'œnologue
- Visite du jardin ampélographique pour identifier les cépages
- Présentation des appellations et des cépages des Côtes du Rhône.
- Dégustation comparative des différents cépages, pour comprendre le principe de l'assemblage et pour bien les identifier et composer votre cuvée idéale.
- Atelier Assemblage, au cours duquel chaque participant composera SA propre cuvée
- Personnalisation de la cuvée : un nom, une étiquette, un bouchon et une capsule pour que chacun reparte avec une bouteille de sa cuvée.



Complétez votre journée à Suze-la-Rousse avec une visite commentée du parcours muséographique du Château pour votre groupe!

Voyage inédit dans le temps et dans l'espace autour de la vigne et du vin.

Durée: 1h30

Tarif: Pour un groupe jusqu'à 30 personnes, visite à partir de 100€ + 3€ par personne

Reservation de la visite : resa-visite-chateaux@ladrome.fr