# DÉGUSTATION DE VINS AU CHÂTEAU





À partir de 20 personnes. Toute l'année.

# Vins et terroir du Val de Loire dans une salle privatisée du château



En collaboration avec la Maison des Vins à Chambord, les participants s'initient à la diversité du vignoble et la richesse du terroir à travers la découverte de 3 vins issus des AOC Cheverny et Cour-Cheverny.

Nouveauté cette année : le vin rouge de Chambord AOC Cheverny proposé à la dégustation.

L'AOC Cour-Cheverny est produite à partir d'un cépage unique « le Romorantin », introduit en Val de Loire par François I<sup>er</sup> et planté à une trentaine de kilomètres de Chambord, aux abords du château de Romorantin. Ces vins n'auront plus de secrets pour le groupe.

Le vignoble du Val de Loire est la 3<sup>ème</sup> région de vins d'appellations de France avec 85 appellations et dénominations. C'est l'un des dix vignobles européens inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.

/ pers

#### LA PRESTATION (45 min):

- Présentation des AOC Cheverny et de Cour-Cheverny
- Dégustation de 3 vins :
  - 1 Cheverny blanc
  - 1 Cour-Cheverny blanc
  - 1 Cheverny rouge

La dégustation est accompagnée de 4 toasts de produits du terroir.



\*Sous conditions de visite du château (droit d'entrée 12€ tarif groupe).

Sur réservation et selon disponibilité.

## IDÉE FORFAIT JOURNÉE: Dégustation de vins au château

- Visite libre du château et des jardins (1h30)
- Dégustation de vins locaux avec produits du terroir (45 min)
- Déjeuner buffet au château ou à proximité

### **COMPLÉTEZ VOTRE JOURNÉE, EN OPTION:**

- Visite guidée des jardins-potagers biologiques (1h)
- Visite guidée du château et des jardins ou avec HistoPad
- Balade en voiturette électrique (45 min)
- Spectacle de chevaux et rapaces d'avril à septembre (45 min)



Toutes nos prestations groupes sur chambord.org. Tarifs professionnels, nous consulter.