



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 dont un vin de Chambord AOC Cheverny.

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.

### 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 (*vin de Chambord - cépages Pinot Noir et Gamay*)

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

**14€\***  
/ pers.



\*Sous conditions de visite du château (droit d'entrée 16,50€ tarif groupe\*).

Sur réservation et selon disponibilité.

### JOURNÉE GROUPE : Dégustation de vins au château

- Visite libre du château et des jardins (1h30)
- Dégustation de vins locaux avec produits du terroir (45 min)
- Déjeuner classique dans une salle du château

### COMPLÉTEZ VOTRE JOURNÉE, EN OPTION :

- Visite guidée de la réserve en autocar (1h30)
- Visite du château guidée ou avec HistoPad (1h30)
- Balade en voiturette électrique toute l'année (45 min)
- Spectacle équestre du 5 avril au 28 septembre puis du 18 octobre au 2 novembre 2025 (45 min)

**70,50€\***  
/ pers.



Toutes nos prestations groupes sur [chambord.org](http://chambord.org). \*Tarifs professionnels, nous consulter.

**INFORMATION ET RÉSERVATION**

**+33 (0)2 54 50 50 40 - [reservations@chambord.org](mailto:reservations@chambord.org)**