MY WINE BREAK

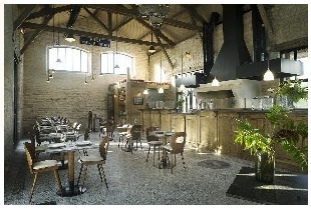
Créateur d'expériences en Champagne

Expérience privée en Champagne

Séjour connaisseurs

2 jours

Jour 1

9h30 – Rencontrez un géologue expert du vignoble de la Côte des Bar qui aura à cœur de partager avec vous ses connaissances et secrets du terroir viticole le plus méridional de la Champagne.	
11h00 – Visite d'une grande famille de vignerons guidée par une forte considération environnementale et pionnière en matière de viticulture biodynamique : champagne Fleury *Dégustation incluse (2 flutes)*	
12h45 – Déjeuner réalisé au sein d'un ancien dépôt ferroviaire totalement rénové par un groupe de vignerons disposant de leur propre ferme biologique. *Menu 3 plats accompagné d'une flute de champagne, eau et café*	
14h45 – Visite d'une famille de vignerons réputée de la Champagne située dans le vignoble de Bar sur Seine. Les deux enfants de la famille ayant fait le choix, il y a peu, de repartir de 0 : nouvelle marque, nouveau bâtiment et nouvelles cuvées… vous découvrirez ici une nouvelle génération de producteurs orientés vignoble et faibles dosages! *Dégustation incluse (2 flutes)*	
17h00 – Découverte de la Prunelle de Troyes, alcool traditionnel local continuant d'être produit artisanalement par Alexandre au sein de l'ancien cellier de la Cathédrale de Troyes : lieu de création de l'ordre mondial des Templiers. *Dégustation incluse (1 verre)*	
18h00 – Votre expérience jour 1 prendra fin après cette dernière découverte	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous recommandons au conducteur de recracher toutes les dégustations ici prévue afin d'être en mesure de pouvoir conduire.
Nous nous dégagerons ainsi de toutes responsabilités.

MY WINE BREAK

Créateur d'expériences en Champagne

Expérience privée en Champagne

Jour 2

9h00 – Découverte commentée par un guide conférencier de la ville de Troyes, capitale historique des Comtes de Champagne, et de son style médiéval fait de pans de bois.	
11h00 – Visite d'un domaine familial unique en Champagne pour ses cuvées d'exception (cépages anciens, parcellaires, faibles dosages…) mais aussi et surtout pour son activité de distillerie leur permettant de produire une collection inédite de spiritueux. *Dégustation incluse (3 flutes)*	
12h45 – Déjeuner réalisé au sein d'une table reconnue du secteur de Chaource dans un esprit traditionnel de pans de bois et de simplicité. *Menu 3 plats accompagné d'une flute de champagne, eau et café*	
14h30 – Visite guidée d'une production de champignons de Paris, de pleurotes et d'autres champignons frais. Vous en découvrirez tous les secrets et dégusterez la spécialité de la maison : la fondue de champignon au chaource.	
16h30 – Rencontre avec un artisan viticulteur de l'ouest de la Côte des Bar perçu comme une référence pour son travail des sols et de la biodiversité : champagne Serge Mathieu *Dégustation incluse (3 flutes)*	
18h00 – Votre expérience prendra fin après cette dernière découverte	

Ce programme est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité de nos partenaires ou des conditions climatiques.

N'hésitez pas à nous contacter pour le transport sur place et/ou depuis Paris, nous vous proposerons notre service de navette privée.

Contact :

contact@mywinebreak.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous recommandons au conducteur de recracher toutes les dégustations ici prévue afin d'être en mesure de pouvoir conduire. Nous nous dégagerons ainsi de toutes responsabilités.