



Nos ateliers dégustation

Nous serons heureux de vous accueillir pour un moment privilégié entre amis, un original cadeau d'anniversaire, une sortie en famille qui sort de l'ordinaire, un très insolite enterrement de vie de célibataire..., ou, pour les plus éclairés, une expérience œnologique hors pair !

Chaque atelier débute par une visite guidée du lieu, au cours de laquelle vous apprendrez l'essentiel sur l'Appellation d'Origine Contrôlée Champagne et la champagnisation. Accessibles à tous, ces ateliers ont pour maîtres-mots simplicité et convivialité.



Les ateliers « découverte »

■ Le B.A.-BA

Autour de notre table « pro », nous vous ferons découvrir les bases de la dégustation du Champagne : comment le servir ? A quelle température ? Comment le déguster ? Mais aussi tout simplement comment en parler ? Et juste l'apprécier...

(17 € TTC / personne)

■ Les Classiques

Notre œnologue vous livrera tous les secrets de la composition de trois champagnes gourmands et fruités issus de cette gamme, mûris trois années en cave.

(22 € TTC / personne)

■ La Collection D

Venez savourer la complexité et le charme des trois flacons de la Collection D « 5 ans d'âge ». Notre œnologue partagera avec vous l'identité de cette collection haut-de-gamme et les spécificités de chacune de ces cuvées.

(28 € TTC / personne)

Les ateliers « initiation » : pour aller plus loin...

■ Le terroir champenois

A la faveur de cette étonnante dégustation de vins de réserve et de champagnes, vous approfondirez votre connaissance du Chardonnay et du Pinot Noir, et réaliserez l'importance du terroir pour l'expression de ces cépages.

(32 € TTC / personne)

■ L'expression aromatique

Vous apprendrez à savourer la complexité de champagnes mures dans les règles de l'art.

Notre œnologue vous y conduira à l'aide de flacons millésimés choisis dans notre vinothèque. Atelier incontournable pour les amateurs !

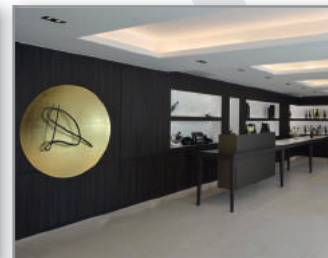
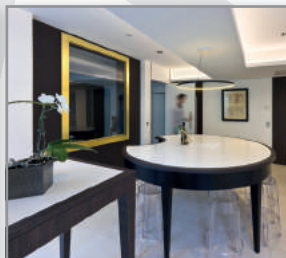
(36 € TTC / personne)

■ L'influence de la couleur

Votre curiosité et votre intuition seront les bases de cette dégustation, alliance d'initiation et de jeux.

3 champagnes vous seront présentés dans 3 contextes visuels différents.

(40 € TTC / personne)



Les ateliers « gourmands »

■ 4 champagnes et 4 fromages complices : une expérience gastronomique garantie !

(36 € TTC / personne)

■ 4 champagnes et 4 chocolats en harmonie : une dégustation étonnante !

Vos 5 sens seront mis en éveil...

(38 € TTC / personne)

■ 3 champagnes haut-de-gamme et 3 saveurs associées :

notre Chef compose ses saveurs avec des produits exclusivement de saison.

(42 € TTC / personne)

CHAMPAGNE DEVAUX

Le Manoir - Hameau de Villeneuve - 10110 Bar-sur-Seine

03 25 38 63 85 - manoir@champagne-devaux.fr - www.champagne-devaux.fr

du lundi au vendredi de 10h à 18h de oct. à mi-avril et le samedi de mi-avril à sept.

<http://boutique.champagne-devaux.fr>

