



NOS ATELIERS DÉGUSTATION

Nous sommes heureux de vous accueillir pour un moment privilégié entre amis, un original cadeau d'anniversaire ou une expérience œnologique hors pair !

Accessible à tous et sur rendez-vous, chaque atelier dégustation - simple et convivial, également disponible sous forme de chèques cadeaux - débute par une **visite guidée** du lieu, avec la serre et le colombier, classé à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques.

LES ATELIERS « DÉCOUVERTES »



L'incontournable :

Dégustation de 2 champagnes de la gamme Les Classiques et du Rosé des Riceys.

Découvrez les bases de la dégustation du Champagne et comment l'apprécier.
18 € / pers.

Les Classiques :

Dégustation de 3 champagnes de la gamme Les Classiques.

Nous vous livrerons tous les secrets de la composition de nos champagnes gourmands et fruités. Une véritable découverte œnologique !

23 € / pers.



La Collection D :

Dégustation de 3 champagnes de la gamme La Collection D.

Savourez nos champagnes de caractère «5 ans d'âge». Nous vous expliquerons ainsi les différents engagements que nous respectons dans nos vignes tout comme dans nos cuveries.

30 € / pers.



LES ATELIERS « INITIATION »

Le terroir champenois :

Dégustation de 3 vins de réserve et de 3 champagnes.

Associé au terroir, aux conditions météorologiques et au savoir-faire, le cépage détermine les arômes primaires d'un champagne. Vous réaliserez toute l'importance du terroir et ses particularités !

33 € / pers.



L'expression aromatique :

Dégustation de 6 champagnes millésimés.

Vous serez initiés aux termes indispensables pour décrire les sensations gustatives de champagnes millésimés, soigneusement choisis dans notre vinothèque. Vous comprendrez ainsi notre leitmotiv :

« Le meilleur demande du temps. »

37 € / pers.

L'influence de la couleur :

Dégustation de 3 champagnes (brut, rosé et millésimé) en situations atypiques.

Connaissez-vous la subtilité des arômes du Champagne ? Votre curiosité et votre intuition seront la base de cette dégustation, alliance d'initiation et de jeux.

39 € / pers.



LES ATELIERS « GOURMANDS »

4 champagnes et 4 fromages complices :

Souvent accompagnés d'un vin rouge, voire blanc, nous vous invitons à vivre une expérience gastronomique unique en savourant de délicieux accords « Champagne & fromage ». Un mariage de raison et de passion qui vous surprendra !

41 € / pers.



4 champagnes et 4 chocolats en harmonie :

Les champagnes Collector, Cuvée D, Cœur des Bar et Crème de Cuvée sublimeront une sélection de délicieux pralinés du Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Troyen. Ces subtils accords éveilleront vos papilles....

43 € / pers.



3 champagnes haut-de-gamme associés à 3 saveurs :

Vivez une expérience gastronomique surprenante avec les saveurs (bouchées) composées de produits du marché et de saison, choisis par notre Chef traiteur. Quelques exemples pour vous mettre l'eau à la bouche :

« Rouelle de homard au vinaigre framboise accompagnée de la finesse du champagne D Rosé », « Carpaccio de Saint-Jacques avec la minéralité de l'Ultra D ».

47 € / pers.



L'ATELIER « SPORTIF »

DEVAUX au fil de l'eau :

Promenade en canoë sur la Seine suivie d'une dégustation gourmande.



En famille ou entre amis, pour petits (à partir de 7 ans) et grands, laissez-vous glisser au fil de l'eau pour un moment d'évasion guidé dans la splendide Vallée de la Seine. Cette aventure vous conduira au Manoir Champagne DEVAUX où nous animerons une dégustation de 2 champagnes, accompagnés de quelques gourmandises... 51 € / pers.



CHAMPAGNE DEVAUX

Le Manoir - Hameau de Villeneuve - 10110 Bar-sur-Seine
03 25 38 63 85 - manoir@champagne-devaux.fr
www.champagne-devaux.fr
<http://boutique.champagne-devaux.fr>
GPS : N 48°5'45.225 E 4°22'46.963



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.