

LA CAVE

VERCHANT



FORMULES DÉGUSTATION

« VINS DU DOMAINE » : 25 € PAR PERSONNE

Visite du Domaine de Verchant et dégustation de toutes les cuvées : Cuvées 1582 en blanc, rouge et rosé, Cuvée Marcelle rouge et tête de Cuvée Quintina rouge. produites par le domaine.

Durée : 45 mins.

Jusqu'à 6 personnes.

« LANGUEDOC » : 50 € PAR PERSONNE

Nous vous proposons un tour d'horizon du Languedoc avec une sélection de 3 vins rouges et 3 vins blancs de la région : Pic Saint-Loup, Grés de Montpellier, Terrasses du Larzac, ...

Durée : 45 mins.

Jusqu'à 6 personnes.

« TERROIR FRANÇAIS » : 60 € PAR PERSONNE

- Faites le tour de France à travers des cépages emblématiques de nos diverses régions grâce à une fine sélection de 4 vins.

Durée : 45 mins.

Jusqu'à 6 personnes.

« CHAMPAGNE » : 100 € PAR PERSONNE

Dégustation de 5 vins de maison de Champagne avec présentation de celles-ci et explication de la méthode "Champenoise". La dégustation comprend un champagne brut, un extra brut, un blanc de blanc, un rosé et un millésimé.

Durée : 1 heure.

Jusqu'à 6 personnes.

« INITIATION À LA DÉGUSTATION » : 50€ PAR PERSONNE

Les bases de la dégustation : cépages, arômes... avec une dégustation de 5 vins sélectionnés aux profils différents.

Durée : 1 heure.

Jusqu'à 6 personnes.

« ATELIER VINS & FROMAGES » : 70€ PAR PERSONNE

Découvrir les accords originaux que l'on peut faire avec le fromage accompagné de 4 vins sélectionnés (plateau de 4 fromages inclus).

Durée : 45 mins.

Jusqu'à 6 personnes.

CONDITIONS DE VENTE :

Tarif TTC 2024 - Demande et réservation auprès de caveau@verchant.fr ou au 04 67 07 26 13

Sur réservation uniquement au moins 5 jours à l'avance, hors dimanche et jours fériés

Accord mets (charcuterie et fromage) en supplément de 15 euros TTC par personne

Toute réservation doit être confirmée par mail pour une question de disponibilité.



RELAIS &
CHATEAUX