



DEVENEZ PARRAIN DE PIEDS DE VIGNE

Découvrez l'intérieur d'une bouteille de vin

LE CONCEPT

Le Domaine propose une formule de **parrainage de pieds de vigne** valable pour 2 personnes (un parrain et son accompagnant).

L'objectif de ce parrainage est de faire découvrir et participer les personnes aux différents travaux de la vigne et de la cave, qui permettent d'aboutir à la production d'une bouteille de vin !



“ *Le suivi de la vigne et du vin
comme si vous y étiez !* ”



Chaque parrain reçoit par mail une lettre d'information à la fin du mois de type "newsletter", l'informant de tout ce qui est fait à la vigne et à la cave.

Ces informations seront illustrées avec des photos et vidéos du Domaine.

“ *Des ateliers découverte du Domaine
et du métier de vigneron !* ”

Nous proposons des ateliers découverte à différents moments clés des travaux de la vigne et de l'élevage du vin en cave.



Cette formule comprend les "newsletter" mensuelles et les 4 ateliers suivants :

Travaux d'hiver (mi-février année N de 14h à 18h)

Découverte de la taille, du tirage des bois et du pliage de baguette, ainsi que l'élevage des vins en cours. Cet atelier se terminera autour d'un bon vin chaud !



Travaux de printemps (fin mai/début juin N de 14h à 18h)



Découverte du relevage, du coupage des courants, du travail du sol et de la fleur de vigne. L'atelier se terminera par la visite des différentes parcelles du Domaine.

Vendange du millésime (début septembre N de 10h à 17h)

Les parrains prennent un sécateur pour vendanger la production qu'ils ont vu grandir au fil des mois. Ils pourront également partager un repas convivial avec notre équipe de vendangeurs, à la suite duquel la visite du cuvage sera commentée et les étapes de production du vin présentées.



Dégustation du millésime parrainé (octobre N+1 de 11h à 15h)



Nous dégusterons au Domaine l'ensemble des cuvées produites pour le millésime de l'année parrainée. La journée se poursuivra par un repas "accord mets et vins" au restaurant du Domaine au cours duquel le parrain se verra remettre ses 6 bouteilles personnalisées à son nom.

LES CUVÉES À PARRAINER

FORMULE VIGNE EN PRODUCTION

Le Domaine vous propose de parrainer 6 pieds de vigne parmi deux de ces cuvées :

Bourgogne Blanc *"Le clos Gardin"*



Issue du cépage **chardonnay**, cette cuvée se distingue par la **variété d'âge de ses pieds**. En effet, un tiers de cette vigne a plus de 130 ans, les deux autres tiers ont été plantés en 2014.

Pour cette plantation nous avons sélectionné des **plans muscatés**, afin de développer des arômes proches de la vieille vigne.

Le microclimat de cette parcelle permet d'avoir toujours (ou presque) une vendange très mure, nous permettant d'avoir un **vin très expressif** et en général **légèrement sucré**. Ce qui en fait un Bourgogne Blanc **atypique** pour notre région.

Bourgogne Rouge *"Le clos Gardin"*



Cette cuvée est issue du cépage **pinot noir**.

L'exposition idéale, plein "est", de cette parcelle nous permet d'avoir des **raisins gorgés de soleil**.

Son sol peu profond ne lui permet pas de gros rendement mais assure une **forte concentration aromatique** et une très belle **couleur rouge ruby**.

Ces très beaux raisins sont sublimés par un passage à 50% en **fût de chêne** qui ravira vos papilles à coup sûr !

¹ Le choix des 6 pieds se fait sur l'une des deux cuvées, le mix des deux n'est pas possible.

RÉCAPITULATIF DE LA PRESTATION

FORMULE VIGNE EN PRODUCTION

La prestation comprend :

- 🍷 L'envoi d'une attestation de parrainage, lors de la réservation du pack de parrainage par mail à la personne réservant le pack. Un exemplaire papier sera donné en main propre au parrain.
Un courrier d'accueil contenant le planning prévisionnel des quatre ateliers ainsi qu'un document de présentation de la formule de parrainage de pieds de vigne seront également joints à cette attestation.
- 🍷 Les "newsletter" mensuelles
- 🍷 Les quatre ateliers
- 🍷 Le repas au Domaine en compagnie des vendangeurs
- 🍷 Le repas au restaurant pour une personne¹ lors de la remise des bouteilles en octobre n+1
- 🍷 Les 6 bouteilles de Bourgogne Blanc "Le Clos Gandin" ou de Bourgogne Rouge "En Cras" selon le choix du parrain
- 🍷 L'étiquetage personnalisé des 6 pieds de vigne parrainés
- 🍷 La personnalisation de l'étiquetage des bouteilles au nom du parrain



¹Un supplément sera demandé pour la personne accompagnante.

TARIFS

FORMULE VIGNE EN PRODUCTION

360€ TTC

CONTACT

DOMAINE DEBREUILLE

 Place du Château - Le bourg
71700 ROYER

 Tél. 06 73 81 83 79

 contact@domaine-debreuille.com

 www.domaine-debreuille.com



TARIFS



FORMULE VIGNE EN PRODUCTION

360€ TTC



FORMULE PLANTATION

559€ TTC

**Paiement mensuel 13€/mois
de Mars 2021 à Octobre 2024**

CONTACT

✉ **DOMAINE DEBREUILLE**
Place du Château - Le bourg
71700 ROYER

☎ Tél. 06 73 81 83 79

@ contact@domaine-debreuille.com

🌐 www.domaine-debreuille.com

