

*“Laissez-vous porter par  
notre savoir-faire  
et nos terroirs”*



Depuis 2021, Gauthier fait dialoguer une histoire familiale beaujolaise avec une approche de la viticulture résolument moderne et créative.

RENDEZ  
NOUS  
VISITE !

## A PROPOS DU DOMAINE

Le domaine Victoire d’Affaux cultive avec passion et exigence des parcelles d’exception au cœur des crus du Beaujolais, Moulin-à-Vent, Saint-Amour et Fleurie.

Le domaine élabore huit cuvées aux profils organoleptiques variés, pour que chacun puisse se retrouver dans les vins du domaine.

L’élevage des vins est le cœur de notre métier, des cuvées en amphores, en cuves béton ou encore en fûts de chêne sont à découvrir au caveau.

---

+33 6 43 80 26 34

contact@victoiredaffaux.com  
90 impasse des Maisons-Neuves  
72570 Romanèche-Thorins  
www.vignoblesvictoiredaffaux.com

---



# VICTOIRE D’AFFAUX

*« Nous élaborons des cuvées puisant  
toute leur élégance dans le terroir  
Beaujolais »*

# EXÉRIENCES DÉGUSTATION AU DOMAINE



# PARENTHÈSE CENOTOURISTIQUE

Le Domaine Victoire d’Affaux, en collaboration avec le Château de la Tour, vous propose une parenthèse œnologique exclusive, alliant hospitalité de charme, découverte des vins et immersion artistique.

*A partir de 280€ pour 2 personnes.*

**Le séjour au Château de la Tour**

*“ Comme à la maison, l’esprit libre ”*

[www.auchateaudelatour.fr](http://www.auchateaudelatour.fr)

# CAVEAU OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H À 19H

Pour vos dégustations, visites, expériences œnologiques, achats de bouteilles ou magnums, à l’unité ou en coffret, rendez-vous au caveau du domaine.

## L’expérience de l’art In Situ

Lors de votre dégustation vous serez plongé au cœur d’une exposition où l’art et le vin se répondent et s’enrichissent mutuellement.



Au cœur du vignoble, nous vous invitons à vivre une expérience œnologique unique, pensée comme un moment de partage, de découverte et d’émotion.

À travers la dégustation de nos cuvées, plongez dans l’univers du domaine, de son terroir et de son savoir-faire œnologique.

- Dégustation simple, 5 vins : 15€ par personne.
- Dégustation accord mets et vins, 5 vins et au choix pâtisseries ou fromages : 25€ par personne.

