

GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

METS & VINS AU CHÂTEAU DE LA CRÉE

« Que ce soit en musique, dans la vie ou en gastronomie,
tout n'est qu'une question d'équilibre et d'accords »



Au travers de cette expérience inédite au Château de la Créé, nous vous proposons de découvrir les enjeux d'un accord entre un plat et un vin. Comment ensemble, peuvent-ils se sublimer ?

Ou à l'inverse se neutraliser ?

Nos conseillers en vins, qu'ils soient sommeliers ou certifiés WSET, sauront mettre à votre disposition tout leur savoir en matière d'accords Mets & Vins.

AU PROGRAMME

Présentation historique de notre Domaine

Nous nous rendrons ensuite sur notre vigne, dans le clos du Château de 1.5 hectares, plantée en Pinot Noir et Chardonnay. L'observation du paysage qui nous entoure illustrera parfaitement la classification des appellations Bourguignonnes et l'importance du Terroir.

Viendra ensuite le temps de descendre dans nos caves voutées du XV^{ème} siècle où nous aborderons l'élevage de nos vins et visualisation du Terroir.

À la suite de la visite, vous pourrez explorer les accords Mets & Vins pendant votre déjeuner.

Notre partenaire

La Maison LE COURBE

vous a concocté un menu typiquement Bourguignon

ENTRÉE

Jambon persillé (*fabrication maison*), accompagné de son mesclun

PLAT

Véritable Boeuf Bourguignon et sa garniture du marché

DESSERT

Parfait glacé au Cassis

Café, eau et dégustation (4 vins) inclu



Cette expérience est disponible, à partir de 2 personnes les Vendredis et Samedis, sur réservation.
Possibilité de réaliser cette expérience en groupe constitué jusqu'à 8 personnes, au delà nous consulter
75€ par personne, pour une sélection de 4 vins du Domaine.

Château de la Créé

11 Rue Gaudin

21590 SANTENAY

E-mail : hospitality@lacree.fr / Téléphone +33 (0)3 80 20 63 36