

Ces paysages où naissent les spiritueux poétiques de



La Sauvage

Distillerie de Vézelay
Tours opérateurs et agence de voyage



Bienvenue à La Sauvage !
Un lieu de production et de
découvertes des arômes, de la nature
et du terroir bourguignon.

Une distillerie féminine, écologique et engagée

Découverte

Une expérience immersive vous attend en venant à la distillerie La Sauvage, ce n'est pas juste une présentation et une dégustation des produits. C'est un plongeon dans le monde des plantes et de leurs usages afin de faire des elixirs délicats et gourmands.

Au programme :

- visite du jardin et exploration des senteurs
- atelier olfactif autour des macérations de plantes
- explication de la distillation
- dégustation des 8 produits de la distillerie

12 à 20 €/personne



2

Atelier gin



Vous avez toujours rêvé de fabriquer votre propre gin ou soft ? Alors cet atelier est pour vous ! A faire en famille, en couples, entre amis, tout est possible.

Au programme :

- Histoire de la distillation
- Principes de distillation
- Choix des botaniques et recettes
- Distillation
- Réduction et étiquetage
- Produit fini



Repartez avec vos bouteilles et dégustez avec vos amis !

70 €/personne

Immersion



Cette formule est uniquement possible et réservable les jours de distillation.

Vous serez plongés dans le process de distillation, nous ferons ensemble toutes les étapes de la fabrication d'un produit.

Au programme :

- préparation et charge de l'alambic
- chauffe de l'alambic
- explication de la coulée et du tri des alcools
- la distillation se terminera par la dégustation de nos produits.

Un moment inoubliable autour de vieux alambics.

30 €/personne



4

100 % Bourgogne



Cette balade gourmande est uniquement possible pendant la période de récolte de truffes soit de Juin à Décembre (parfois jusqu'à Février).

Vous partirez avec notre chien dans les bois à quelques kilomètres de la distillerie . Puis vous viendrez visiter la distillerie et déguster nos produits du terroir.

Au programme :

- Balade à la découverte de la truffe
- Explications du biotope
- Cavage avec le chien
- Retour à la distillerie
- Visite et dégustation
- Vous repartez avec les truffes pour votre apéritif.



40 €/personne

Challenge

5

Que ce soit à la distillerie ou à l'extérieur, je vous propose de vous faire découvrir mes produits au travers d'un challenge aromatique. Prêt à tenter ?!

Au programme :

- Dégustation (nez et palais) des plantes et des macérations
- Dégustation des produits finis
- Détermination de la liste des ingrédients de chaque produit
- A faire dans un timing chronométré par équipe.

A vous de jouer, que le meilleur gagne !



prestation globale 300 €



Famille



A La Sauvage, nous produisons des spiritueux mais aussi des boissons sans alcool.

Toute la famille peut donc se prêter au jeu.

Tandis que les parents dégustent les spiritueux, les enfants peuvent découvrir nos boissons sans alcool.

Au programme :

- visite du jardin et exploration des senteurs
- atelier olfactif autour des macérations de plantes
- explication de la distillation
- dégustation des 8 produits de la distillerie

15 € / personne

Contact : devis personnalisé et infos

- Clothilde Nollet - Distillatrice
- 📍 1 Place St Luc Martin, 89450 Asquins
- ☎ 06.80.37.64.74
- ✉ clothilde.nollet@gmail.com

🌐 distillerie-lasauvage.com

Récapitulatif des tarifs PRO HT (TVA à 10% cf visite agricole)

Formule 1 : 12 - 15 - 20 € HT / personne selon la taille du groupe

Formule 2 : 70 € HT/ personne. Maxi 8 personnes

Formule 3 : 30 € HT / personne. Maxi 10 - 15 personnes

Formule 4 : 40 € HT / personne. Maxi 10 - 15 personnes

Formule 5 : Prestation 300 € HT pour 3 heures

Formule 6 : 15 € HT/personne, offre uniquement familles.

Je peux aussi proposer des prestations hors distillerie dès 12 €/personne. Notamment sur les lieux de couchages : hôtels - gîtes - chambres d'hôtes.

🇬🇧 *Toutes nos visites peuvent être faites en anglais et kids friendly*

