

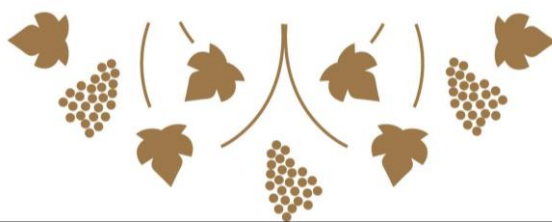
PROGRAMME DE VISITE EDUCTOUR DU LUNDI 21 JANVIER 2019

CONTACT GEVREY NUITS TOURISME

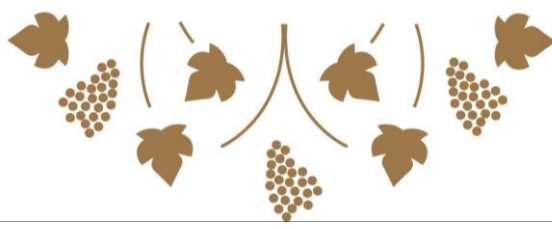
Annabelle Dagniaux – 03 80 62 11 17 / 07 68 51 04 30
communication@gevreynuitstourisme.com

Programme

<p>9h30 – 10h45</p>	<p>Visite de l’atelier de bijouterie-joaillerie Firouza, accueil petit-déjeuner</p> <p style="text-align: center;"><i>Atelier de Firouza 9 rue de Vergy - 21220 Reulle-Vergy 03 80 41 37 86 - www.firouza.fr</i></p> <p>Firouza réalise des bijoux sur-mesure artisanalement et nous proposera une démonstration de son travail lors de notre visite.</p> <p><i>« Ce qui fait la singularité de Firouza, c’est d’abord sa manière d’aborder les choses. Sa méthode de travail découle directement de sa philosophie, celle qui consiste à être à votre écoute, installer une relation de confiance, échanger avec vous, cerner votre personnalité, vos envies, afin de créer un bijou sur-mesure, un objet précieux qui vous ressemble et touche votre âme. »</i></p>
<p>11h – 12h15</p>	<p>Visite du Château de Villars-Fontaine</p> <p style="text-align: center;"><i>Château de Villars Fontaine - Domaine de Montmain 10, rue des Beveys - 21700 Villars Fontaine 03 80 62 31 94 - www.chateaudevillarsfontaine.com</i></p> <p><i>« Ce domaine familial créé par Bernard Hudelot en 1970 et dirigé par Mathieu Piecourt depuis 2018 a été fondé sur d’anciennes terres viticoles exploitées par les Chanoines de St Denis avec les Ducs de Bourgogne du XIème au XVIIème siècle. Le domaine du Château dispose de 30 ha de vignes situés dans l’AOC Hautes Côtes de Nuits par choix. Depuis novembre 2018, le domaine se tourne vers l’oenotourisme avec la possibilité de visiter les caves, de déguster et d’acheter des millésimes anciens, grâce à sa vinothèque du savoir. Un vrai devoir de mémoire est respecté au caveau, où</i></p>



	<p>sont proposés à la dégustation des vins rouges et blancs du millésime 1976 à 2016. »</p>
<p>12h30 – 14h00</p>	<p>Déjeuner au restaurant du Château de Saulon</p> <p style="text-align: center;"><i>Château de Saulon</i> 67 Route de Dijon – 21910 Saulon-la-Rue 03 80 79 25 25 - http://www.chateau-saulon.com/fr/restaurant/carte-menu.html</p> <p>Le Chef propose à notre groupe une entrée, un plat, un café accompagné de mignardises ainsi qu'un verre de vin pour 20€ par personne.</p> <p><i>« Tout au long de l'année, le Chef et son équipe vous proposent une carte de saison qui met en valeur les produits chers à la région. Comme il se doit, le tout accompagné d'un verre de vin de Bourgogne. Et au déjeuner, profitez de notre formule déjeuner, aussi délicieuse qu'avantageuse. »</i></p>
<p>14h00 – 15h30</p>	<p>Visite du Château de Saulon****</p> <p style="text-align: center;"><i>Château de Saulon</i> 67 Route de Dijon – 21910 Saulon-la-Rue 03 80 79 25 25 - www.chateau-saulon.com/fr/</p> <p>Accueil et visite de l'établissement par Christian Baudry, Directeur d'Etablissement ou Alexandra Degoix, Responsable Commerciale MICE.</p> <p><i>« Le Châteaux & Hôtels Collection propose 32 chambres confortables et décorées dans l'air du temps. Deux chambres sont aménagées pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Elles se répartissent entre le château et sa dépendance, Le Pavillon, et offrent toutes une agréable vue. Et pour une pleine détente, profitez de la piscine extérieure, de la grande terrasse ensoleillée et du parc où il est toujours agréable de se promener. Nous vous proposons également un service de modelage. »</i></p>
<p>15h30 – 17h15</p>	<p>Visite de l'hôtel-restaurant Chez Jeanette</p> <p style="text-align: center;"><i>Hôtel-restaurant Chez Jeannette</i> 7 Rue Noisot – 21220 Fixin 03 80 52 45 49 - http://chez-jeannette.fr/</p>



Alexandra et Fabrice Bigolet sont à la tête de l'établissement depuis un an et nous accueillent pour une visite des chambres et des parties communes.

« Désireux d'offrir à leur clientèle un moment de détente dans ce lieu charmant et discret, Alexandra saura vous recevoir dans la convivialité. Originaire du village, c'est avec fierté qu'elle a repris cet établissement avec toute son histoire. Passionnés d'hôtellerie Restauration Alexandra et Fabrice vous donnent, l'opportunité de goûter une cuisine de terroir gastronomique que Fabrice affectionne. C'est avec plaisir qu'ils vous attendent pour régaler vos papilles. »

Merci de retourner votre inscription avant mardi 15 janvier 2019 à Annabelle Dagniaux,

Par mail : communication@gevreynuitstourisme.com

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements au 03 80 62 11 17