

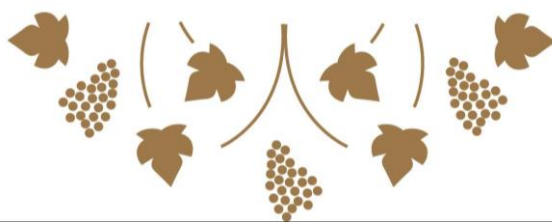
PROGRAMME DE VISITE EDUCTOUR DU LUNDI 4 NOVEMBRE 2019

CONTACT GEVREY NUITS TOURISME

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

Programme

9h30 – 10h15	Visite de la Fromagerie Gaugry <i>Fromagerie Gaugry</i> <i>74 Route Nationale – 21220 Brochon</i> <i>03 80 34 00 07 – www.gaugryfromager.fr</i> La Fromagerie Gaugry est spécialisée dans la fabrication de fromages au lait de vache élaborés dans le plus grand respect des règles traditionnelles de fabrication. Les étapes de production sont à découvrir lors de visites libres ou guidées des ateliers de fabrication, suivie d'une dégustation des spécialités de la maison.
10h30 – 11h15	Visite du Domaine Jean-Louis Trapet <i>Domaine Jean-Louis Trapet</i> <i>53, Route de Beaune – 21220 Gevrey-Chambertin</i> <i>03 80 34 30 40 – www.domaine-trapet.fr</i> Le Domaine Trapet est un concentré de l'art de vivre bourguignon. Les épicuriens y trouvent leur bonheur autour de la table d'hôte où sont accordés mets bourguignons et vins du Domaine. Notre groupe sera accueilli le temps d'une présentation des prestations du domaine autour d'un mâchon proposé par la maison.
11h30 – 13h50	Visite et déjeuner au Domaine du Clos Saint Louis <i>Domaine Jean-Louis Trapet</i> <i>4, Rue des Rosiers – 21220 Fixin</i> <i>03 80 52 45 51 – www.closstlouis.com</i> Le Domaine propose des visites, dégustations et vente des vins de la production. La maison vigneronne de 1645 et le vieux caveau permettent d'accueillir des groupes jusqu'à 60 personnes, dans une atmosphère conviviale et une ambiance authentique



	typiquement bourguignonne. La visite peut être suivie par un repas découverte, la dégustation de fromages locaux ou un mâchon accordé aux vins du domaine.
14h00 – 15h15	<p>Visite du Domaine Philippe Leclerc</p> <p style="text-align: center;"><i>Domaine Philippe Leclerc</i> <i>Rue des Halles – 21220 Gevrey-Chambertin</i> <i>03 80 34 30 72 - www.philippe-leclerc.com</i></p> <p>Le Domaine propose des visites en cave et dégustations dans un caveau aménagé depuis plusieurs décennies par Phillippe Leclerc, collectionneur d’objets anciens. Les visiteurs peuvent également profiter d’un « casse-croûte » bourguignon au cœur des caves : charcuteries et fromages de la région, ainsi que les vins du domaine, le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale.</p>
15h30 – 17h00	<p>Point d’information Saint-Vincent Tournante et Halle Chambertin à la Rôtisserie du Chambertin</p> <p style="text-align: center;"><i>La Rôtisserie du Chambertin</i> <i>6, Rue du Chambertin – 21220 Gevrey-Chambertin</i> <i>03 80 34 33 20 - www.rotisserie-chambertin.com</i></p> <p>Caroline Drouhin, Vice-présidente du comité d’organisation de la Saint-Vincent Tournante présentera l’événement qui se déroulera les 25 et 26 janvier prochain à Gevrey-Chambertin et répondra à vos éventuelles interrogations concernant l’organisation générale de l’événement, la logistique et les points pratiques. Adeline Jeunot, directrice de l’office de tourisme fera ensuite un point sur le projet de la Halle Chambertin où les travaux ont débuté depuis peu. Ce moment d’échange sera l’occasion de découvrir les nouveautés de la Rôtisserie du Chambertin.</p>

Merci de retourner votre inscription avant jeudi 31 octobre 2019 à Annabelle Dagniaux

Par mail : communication@gevreynuitstourisme.com

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