

« EXPÉRIENCE 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 hectare, 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 voûtées du XV^e 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.

Nos partenaires restaurateurs cuisinent pour vous

ENTRÉE

Jambon persillé (fabrication maison),
accompagné de son mesclun

Menu non-exhaustif

PLAT

Bœuf Bourguignon accompagné de tagliatelles fraîches

DESSERT

Tarte aux pommes tiède accompagnée de sa boule de glace

Café, eau et dégustation (4 vins) inclus

Prix : 89 € TTC par personne

Cette expérience est disponible, du 1er octobre au 30 avril 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.

Nous prévenir de toutes allergies ou intolérances au moment de la réservation.

CHÂTEAU DE LA CRÉE

11 Rue Gaudin

21590 SANTENAY

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