

# Château Haut Pelletan

## Découvrez et soyez séduits par le week-end Œnologique à la carte

**Délai de réservation 3 semaines – 10 personnes minimum**



### **Vendredi :**

Arrivée dans la journée au gîte  
Vendredi soir repas fournis

### **Piscine ouverte**

du 15 avril au 30 septembre

### **Samedi :**

Petits déjeuners fournis  
Formation à la dégustation de vins  
Samedi soir repas gastronomique  
dans un restaurant (offert)



### ***Formation de dégustation de vins***

**Durée 3 heures      10 personnes minimum**

Notions de terroir viticole : cépages, modes de conduite de la vigne, notions de maturité, avec visite de vignoble

Notions de vinification : fermentation alcoolique et malo lactique, incidence sur la qualité du vin, avec visite de chai.

Dégustation de 5 à 6 vins de la région de votre lieu de vacances avec l'objectif de découvrir un vocabulaire avec des mots simples sur chaque vin dégusté.

Dégustation commentée par Christian Roubineau, œnologue, 28 ans d'expérience

Support pédagogique : carte viticole, vidéo projection sur les vins présentés

Possibilité d'achat de vin sur place

### **Dimanche :**

Petits déjeuners fournis  
Journée libre à votre convenance : balade  
pédestre ou balade à vélo, site touristique  
Offert : 2 bouteilles de BX Rouge

Ce prix comprend :

La location pour 3 jours et 2 nuits au gîte, deux petits déjeuners, un repas au gîte le vendredi soir, un repas régional au restaurant le samedi soir, la visite d'une propriété viticole, la formation à la dégustation .

Le château Haut Pelletan vous offrira afin de vous remercier de votre séjour 2 bouteilles de Bordeaux rouge.

Accueil et site exceptionnels pour un tarif promotionnel de 250 € par personne

Le château Haut Pelletan a pour mission de faire de ce séjour un souvenir inoubliable.