

DEGUSTATION

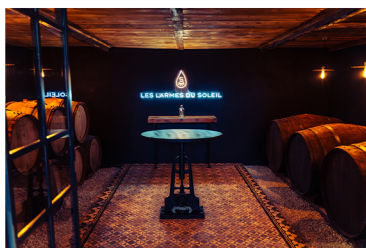


Les Larmes du Soleil propose sur une même visite un tour d'horizon des vins du Beaujolais dans un cadre confortable, accueillant et parfaitement équipé pour recevoir, accompagné de produits de qualité choisis pour un accord mets et vins parfait.

La dégustation Beaujolais Blancs, Beaujolais rouges, Crémant, Pétillant de Gamay issue d'une sélection pointue de 25 cuvées de nos 8 vigneron Bios. (Domaine Stiller, Domaine Montjoly, Michel Aubry, Julien Ruet, Séléne, Domaine du Tane, L'Arbuissonnière, Domaine Terres Vivantes).

Notre sélection permet de découvrir sur un seul site une large palette de vins, du plus traditionnel au plus typé, tous différents mais tous bios et sélectionnés pour leur intérêt sur des tables réputées

La dégustation sera commentée en Français ou en Anglais par un ou plusieurs de nos vigneron pour exposer la méthode de vinification, le terroir, la variété & la diversité des vins du Beaujolais



La dégustation sera accompagnée d'un Mâchon (Charcuterie et Fromages) confectionné par nos soins à partir de produits de qualité, originaux, sourcés en circuit court mais également de 3 chocolats (noir, gingembre/citron, baies roses) conçus en exclusivité pour les Larmes du Soleil afin d'accompagner les vins.



La dégustation pourra s'organiser suivant la taille du groupe, la météo ou l'envie : dans la cave, au bar, devant la grande bouteillothèque, au coin du feu, ou sur la terrasse et se prolonger en extérieur pour la découverte de différents types de conduite de la vigne (palissage, simple échelas, double échelas, treille) au sein du domaine conduit sans chimie et en agro-foresterie.

A l'issue de la dégustation, il sera possible d'acquérir les vins souhaités sans minimum de commande et avec la possibilité de panacher.

Situé à 7mn de la sortie de A6, 30mn de Macon comme de Lyon, le site propose un parking pour les véhicules particuliers comme pour les bus.

Prix par personne : 25 à 35 euros TTC