

Visites chez Bernard RION – 8 route nationale, VOSNE ROMANÉE

www.domainerion.fr // contact@bernardrion.fr



La famille RION vous invite à partager ses passions : Grands Vins et Truffes de Bourgogne

Venez découvrir nos terroirs, notre savoir-faire, la magie de l'élaboration des vins et les secrets de la truffe de Bourgogne lors de moments conviviaux et gourmands, avec un **membre de la famille RION**. Chaque visite est accompagnée de **produit truffé**.

VISITES POUR INDIVIDUELS

(sur réservation uniquement)



Visite VIP 25 €/pers (de 1 à 8 pers) : Visite commentée des caves par un membre de la famille et dégustation de 5 vins, sélectionnés par nos soins, incluant notre Clos de Vougeot Grand Cru. *Durée : environ 45 minutes*



Visite VIP Supérieure Vignoble 50 €/pers (de 2 à 8 pers) : Visite des Terroirs de Vosne-Romanée et des caves du domaine avec le producteur, suivie d'une dégustation de 5 vins, sélectionnés par nos soins dont notre Clos de Vougeot Grand Cru et un vin de plus de 10 ans d'âge. *Durée : 1h à 1h30*



Initiation à la dégustation 50 €/pers (de 4 à 8 pers) : Exercez-vous à l'analyse sensorielle et à la dégustation pour mieux comprendre les grands vins de Bourgogne : cette visite inclut des conseils sur les **accords mets-vins** et la découverte de différentes appellations, ainsi qu'un vin de plus de 10 ans d'âge. *Durée : 1h à 1h30*

Initiation à la cuisine truffée 50 €/pers (de 4 à 8 pers) : De la conservation à la cuisine en passant par sa préparation, découvrez les multiples facettes de la Truffe de Bourgogne. La visite se termine par une **dégustation truffes et vins**. Vous repartirez avec de nombreuses idées de recettes. *Durée : 1h à 1h30*



Les trésors de la Côte 70 €/pers (de 2 à 8 pers) : Découvrez les Terroirs de Vosne-Romanée et partez à la **recherche de la Truffe de Bourgogne** avec les chiens Lagotto. Au retour, une dégustation de 5 vins dont le Clos de Vougeot Grand Cru et un vin de plus de 10 ans d'âge vous sera proposée. *Durée : 1h30 à 2h*



« Immersion Vigneronne » 90 €/pers (de 4 à 8 pers), du lundi au vendredi selon nos disponibilités. Initiation au métier du vigneron et explication sur les travaux de saison tout en découvrant le **vignoble de la Côte de Nuits**. Le producteur vous révèle les secrets du Terroir des Climats de Bourgogne. La visite se termine dans les caves du domaine avec la dégustation de Grands Vins dont le Clos de Vougeot Grand Cru et un vin de plus de 10 ans d'âge. Des **charcuteries et fromages régionaux** accompagnent la dégustation. *Durée : environ 3h*

NOS CONDITIONS

Toutes nos visites se font du **lundi au samedi de 9h à 18h selon nos disponibilités** en français ou en anglais, sur réservation uniquement. +5€ par personne pour des visites en **soirée** (après 18h00). Malheureusement, nos caves ne possèdent pas d'accès pour les personnes à mobilité réduite. Les droits de visite seront dus pour chaque personne de plus de 18 ans, qui aura ou non dégusté les vins. **Les visites commencent à l'heure indiquée lors de la réservation, prévoir une arrivée 5 minutes avant.**

Confirmation : La confirmation du nombre exact de personnes est obligatoire 48h à l'avance et servira de base à notre facture.

Frais d'annulation : 48h : 50% du montant total dû. **Non-présentation : 100% du montant total dû.**

Paiement : Règlement à la cave le jour de la visite. Les paiements en espèces ou cartes bancaires ainsi que les vouchers sont acceptés. Sur place vous pourrez acheter les vins en bouteilles dans le conditionnement que vous désirez ou vous faire expédier votre commande en France et dans différents pays. Truffes en vente sur place.

Accès et parking : 3^{ème} maison à droite à Vosne Romanée en venant de Nuits St Georges, possibilité de parking gratuit pour bus et voitures devant le Domaine Rion.

A proximité pour vous restaurer ou loger :

Vign'Appart : <http://vignappart.com/> tel : 03 80 60 08 80

La Toute Petite Auberge : la-toute-petite-auberge@orange.fr tel : 03 80 61 02 03

Le Vintage – Le Richebourg : www.hotel-lerichebourg.com tel : 03 80 61 59 59

