

LA CHAUMIERE 

by Serge Labrosse



 *Metamorphose*

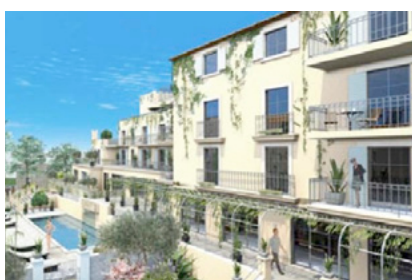
ALLEGRIA 

LA CHAUMIERE

by Serge Labrosse

ALLEGRIA

Venez créer votre vin dans le sud de la France.



De l'assemblage des différents cépages à la création de l'étiquette avec un graphiste professionnel, glissez vous dans la peau des vignerons et laissez-vous guider pour créer votre barrique de vin. Initiez-vous à l'art de la dégustation, de la vinification et aux secrets de l'agriculture biologique

Production de 300 bouteilles Réalisation de l'assemblage parmi 3 lots représentant les différentes parcelles du domaine et modes d'élevage.

Cépages disponibles: Syrah, Carignan, et Mourvèdre. Création d'une étiquette originale avec l'aide de notre graphiste professionnel. Conditionnement en bouteille. A l'issue de la période d'élevage de 3 à 6 mois, livraison des vins à l'issue du conditionnement

Dates du le séjour (à convenir)

3 jours, 2 nuits, en semaine ou en WE

2 jours et 2 nuits, hébergement en suite de luxe dans la propriété de caractère «la Distillerie des Templiers» dans la ville d'Art et d'Histoire de Pézenas

Arrivée le: _____

Départ le: _____

2 nuitées du _____ au _____

Attention: comptez 6 mois pour l'organisation du séjour

Le nombre de participants (à confirmer)

10 personnes au minimum, 20 au maximum

Nombre et type de chambre:

Single: _____

Double: _____

Programme du séjour



Jour 1, jour de l'arrivée

- ✿ Arrivée vers 16h00 à Pézenas, à la Distillerie des Templiers
- ✿ Accueil, installation et détente, ballade libre dans Pézenas
- ✿ **Diner au restaurant gastronomique APONEM** (1 macaron Michelin)
- ✿ Accueil par **Ghislain et Delphine d'Aboville**, les vigneron-proprétaires d'Allegrria à la table de 2 Cheffes talentueuses, **Amélie Darvas et Gaby Benici** dans cet endroit magique au pied de l'église XVII^e sur les collines du Parc Régional du Haut Languedoc

Jour 2, jour de l'assemblage

- ✿ Petit-déjeuner
- ✿ 10h: départ pour le domaine ALLEGRIA
- ✿ Arrivée dans les vignes, accueil par les vigneron-proprétaires
 - * Visite du chai de vinification et d'élevage
 - * Présentation des différents modes d'élevage: le rôle de la barrique dans l'élaboration d'un grand vin
 - * Présentation des différents cépages
 - * Présentation du concept d'assemblage
 - * Dégustation de 3 échantillons des cuvées de base
 - * Conception de l'assemblage par étapes successives
 - * Réalisation de l'assemblage final
- ✿ Déjeuner préparé par **Serge LABROSSE**, au milieu des vignes d'Allegrria
- ✿ Découverte du vignoble et de nos méthodes de culture
 - * Sensibilisation à la flore des vignes et de la garrigue
 - * Sensibilisation à l'agriculture biologique
- ✿ Départ pour le bassin de Thau
- ✿ 20h: Diner au **St Barth chez l'ostréiculteur Tarbouriech**
- ✿ Nuit à la Distillerie des Templiers **Tarbouriech**



Programme du séjour



Jour 3, jour de l'habillage

- ✿ Petit-déjeuner
- ✿ 10h: Départ pour le domaine ALLEGRIA
- ✿ 10h: Création de l'étiquette avec notre graphiste
 - * La bouteille et son Habillage
 - * L'étiquette, son importance et les outils à disposition
 - * Le choix du nom
 - * Choix de la thématique, des couleurs, du design, de son contenu
 - * Elaboration et validation de l'étiquette avec notre graphiste
- ✿ 12h: Déjeuner à la Table d'Hôte d'Allegria
- ✿ Débriefing étiquette
 - * Proposition par la graphiste de 2 projets d'étiquette
 - * Choix de l'étiquette définitive
 - * Les prochaines étapes de l'assemblage et le calendrier
- ✿ Départ après le déjeuner

Après votre séjour

- * Vous recevrez la maquette de l'étiquette définitive
- * Vous recevrez le détail de l'assemblage final que vous avez réalisé
- * Votre barrique sera mise en bouteille à l'issue de la période d'élevage
- * Livraison à une adresse de votre choix des 300 bouteilles (une adresse de livraison)



LA CHAUMIERE
by Serge Labrosse

Metamorphose

ALLEGRIA

*Nous vous souhaitons
un agréable séjour parmi nous*



16, Chemin de la Fondelle | 1256 Troinex
Téléphone: +41 22 784 30 66 | E-mail: info@lachaumiere.ch
www.restaurant-la-chaumiere.ch