

## Proposition de dégustation de vins

### **Formule 1 : 20 euros par personne**

Dégustation des vins du Domaine de Verchant.

### **Formule 2 : 40 euros par personne**

Dégustation de 6 vins du Languedoc. Nous pouvons faire un tour d'horizon du Languedoc ou se concentrer sur une sous-région (Pic Saint Loup, Grés de Montpellier, Terrasses du Larzac...)

### **Formule 3 : 50 euros par personne**

Dégustation de 6 vins du Languedoc (sélection de vins élaborés sur une liste de vins plus prestigieux et plus confidentiels dans leur production).

Nous pouvons faire un tour d'horizon du Languedoc ou se concentrer sur une sous-région (Pic Saint Loup, Grés de Montpellier, Terrasses du Larzac...)

### **Formule 4 : 70 euros par personne**

Dégustation de 6 vins hors région. Il s'agira pour le client de choisir soit une région précise soit une formule multi-régions, une proposition sera faite en fonction.

### **Formule 5 : 100 euros par personne**

Dégustation de 7 champagnes avec cours d'œnologie et de sommellerie. Cette formule vous permettra de mieux comprendre le champagne.

### **Formule 6 : 125 euros par personne**

Dégustation de 7 vins sur des vieux millésimes (supérieur à 10 ans) toutes régions confondues. Nous vous aiderons à mieux comprendre les bienfaits du vieillissement.

Condition de vente :

Demande et réservation à faire en contactant Monsieur Cyrille Bajolet, chef sommelier à l'adresse suivante [cbajolet@verchant.fr](mailto:cbajolet@verchant.fr) ou par téléphone au 04 67 07 26 00.

Tarif TTC applicable du 01 janvier au 31 décembre 2018 sur réservation uniquement. Hors dimanche et jours fériés. Groupe d'au moins 6 personnes (si moins voir avec les sommeliers), au plus 30 personnes en une seule fois. Si vous souhaitez vous restaurer en même temps il faut prévoir un supplément de 15 euros TTC (charcuterie et fromage par exemple). Réservation au moins 10 jours à l'avance. Aucune réservation ne doit être faite sans l'accord du chef sommelier pour une question de disponibilités.