



**Caveau ouvert du lundi au samedi
de 9h à 12h et de 14h à 18h**

1 Boulevard Philippe Lamour
34170 CALSTELNAU-LE-LEZ

▪ **Formule « Vins du Domaine » : 20 € par personne**

Dégustation des vins du Domaine de Verchant : Cuvées 1582 en blanc, rouge et rosé, Cuvée Marcelle rouge et tête de Cuvée Quintina rouge.

▪ **Formule « Languedoc » : 40 € par personne**

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

▪ **Formule « Languedoc Prestige » : 50 € 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 vous proposons un tour d'horizon du Languedoc ou se concentrer sur une sous-région : Pic Saint-Loup, Grés de Montpellier, Terrasses du Larzac, ...

▪ **Formule « Terroir français » : 70 € par personne**

Dégustation de 6 vins hors région.

Choisissez une région précise du terroir français, Bourgogne, Bordeaux, Côte du Rhône, ... ou une formule multi-régions, une proposition sera réalisée sur mesure et en fonction de vos envies.

▪ **Formule « Champagne » : 100 € par personne**

Dégustation de 7 champagnes avec cours d'œnologie et de sommellerie.

Cette formule vous permettra de mieux comprendre le champagne.

▪ **Formule « Vieux millésimes » : 125 € par personne**

Dégustation de 7 vins sur des vieux millésimes supérieurs à 10 ans, toutes régions de France confondues.

Nous vous aiderons à mieux comprendre les bienfaits du vieillissement.

Conditions de vente :

Demande et réservation auprès de Cyrille Bajolet, chef sommelier : cbajolet@verchant.fr ou au **04 67 07 26 00**

Tarif TTC 2020 | Sur réservation uniquement au moins 5 jours à l'avance, hors dimanche et jours fériés

Groupe à partir de 6 personnes jusqu'à 30 personnes en une seule session

Accord mets (charcuterie et fromage) en supplément de 15 euros TTC par personne

Aucune réservation ne doit être faite sans l'accord du chef sommelier pour une question de disponibilité