

FONTENILLE

HÔTEL • RESTAURANTS • VIN • CENTRE D'ART



Programmation oenotourisme 2019



Les ateliers

Sur réservation toute l'année et à J-3
Animés par un membre de notre équipe
Possibilité de réaliser les prestations en anglais
A partir de 2 personnes et jusqu'à 15 personnes



Balade en chai et dégustation

15€ TTC / personne

Durée : 1 heure

Guidé par un membre de notre équipe, venez découvrir notre chai gravitaire, nos cuves disposées en hémicycle, théâtre des différentes étapes d'élaboration de nos vins : depuis la viticulture, en passant par les vendanges, pour finir sur les vinifications jusqu'aux assemblages. Terminez votre visite par une dégustation de l'ensemble de notre gamme certifiée agriculture biologique.



Initiation à la dégustation

30€ TTC / personne

Durée : 1 heure 30mn

Guidé par un membre de notre équipe, venez découvrir les grands principes de la dégustation à travers un tout nouvel atelier. Après une introduction à l'AOP Luberon, vous apprendrez pas à pas les grandes étapes de la dégustation et saurez reconnaître les arômes du vin. Après la théorie, place à la pratique en tentant de les reconnaître dans nos différentes cuvées.



Balade en vigne et pique-nique

55€ TTC / personne

Durée : 2 heures hors pique-nique

Guidé par un membre de notre équipe, découvrez notre vignoble, nos cépages et notre terroir en empruntant notre sentier à travers les vignes. Visitez notre chai de vinification pour comprendre comment nos cépages sont transformés en vin. A la fin du parcours, à l'ombre d'un chêne, place à la dégustation de nos vins et au pique-nique du vigneron.

Les évènements

Des évènements pour vous faire découvrir le métier de vigneron.
Dédiés à des groupes de 2 à 15 personnes pour profiter d'une expérience unique.
Disponibles en français et en anglais avec les supports correspondants.



Pâques à Fontenille

Samedi 20, dimanche 21 et lundi 22 Avril

Tarif : entrée libre

En famille, partez à la recherche des œufs de Pâques dispersés dans les jardins du Domaine, à travers nos parcelles de vignes et dans notre chai. Dégustation de chocolat pour les enfants. Dégustation d'accords vin et chocolats pour les plus grands.



Maître assembleur

*Tous les vendredis, samedis et dimanches en **Mai et Novembre***

Tarif : 60€ TTC / personne hors bouteilles personnalisées

Durée : 2 heures

Le temps d'une matinée, devenez le maître assembleur du Domaine de Fontenille. Rassemblez votre équipe, dégustez plusieurs jus et réalisez l'assemblage de votre propre cuvée. Signez vos étiquettes et créez vos bouteilles personnalisées !



Les apéros du travail

Tous les mardis à partir de 18h

Du 25 Juin au 3 Septembre inclus

Tarif : entrée libre

Flânez dans les jardins du Domaine de Fontenille le temps d'une soirée. Au calme, à l'ombre des cyprès, vous découvrirez les cuvées du domaine autour de saveurs originales. Les animaux sont les bienvenus, tenus en laisse. Entrées limitées.



Les matinées vendanges

Tous les vendredis, samedis et dimanches

Du 13 Septembre au 6 Octobre

Tarif : 55€ TTC / personne

Equipez vous d'une paire de bottes, d'un sécateur et vendangez quelques rangs avant de ramenez votre récolte au chai pour découvrir comment elle sera transformée en vin. Dégustation des jus en cours de fermentation suivi d'un déjeuner entre les vignes.