



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Balade au "Clos des Mouches" (Dégustation dans la vigne) & Visite des caves historiques du 13ème siècle de la Maison Joseph Drouhin suivie d'une dégustation en cave de 6 vins . . .

« Clos des Mouches », ce nom mystérieux est le patronyme d'un grand vin de Bourgogne, l'un des « 1er Cru » les plus réputés de la Côte de Beaune. Devenu mythique par les hasards de sa naissance, les bonnes fortunes de son histoire et surtout, une finesse d'arômes et de saveurs exceptionnelles, les amateurs et gourmets du monde entier lui sont fidèles. La Maison Joseph Drouhin voue toute sa passion et son savoir-faire à la pérennité de ce vin depuis des décennies . . .

De 13h30 à 17h30, de 2 à 6 personnes **190 € TTC** /personne



Le « Clos des Mouches » ne se résume pas seulement à un bon vin dans un verre : il faut y voir un cépage, Pinot Noir ou Chardonnay, planté sur une diversité complexe de sols, argile, calcaire, marne, sous certaines conditions météorologiques et enfin un savoir-faire humain riche de 2000 ans . . .

Donnons-nous rendez au centre-ville de Beaune à 13h30 pour rejoindre le « Clos des Mouches » en se baladant à travers le vignoble avec notre véhicule. Nous vous raconterons l'histoire de ce grand vin, vous admirerez et comprendrez la complexité du sol en voyant le paysage, le dénivelé, l'exposition et enfin vous apprendrez pourquoi ce vin bénéficie d'une très grande notoriété.

Les 2 vins dégustés dans la vigne :

Beaune 1er cru « Clos des Mouches » blanc 2020



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

Beaune 1er cru « Clos des Mouches » rouge 2020

De retour en ville vers 15h30 nous vous ferons visiter nos caves historiques du 13^{ème} siècle qui s'étendent sur près d'un hectare et ayant appartenues aux Chanoines de la Collégiale Notre-Dame, aux Ducs de Bourgogne et aux Rois de France.

Nous clôturerons cet après-midi par une dégustation de 6 vins de notre Maison (3 blancs & 3 rouges) :

Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu » 2021

Meursault 2021

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Cailleret" 2019

Côte de Beaune rouge 2020

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru « Clos Sorbè » 2020

Pommard 1^{er} Cru "Grands Epenots" 2020

Informations pratiques :

- Sur réservation uniquement, de 2 à 6 personnes.

- Durée : de 13h30 à environ 17h30.



Joseph Drouhin

ŒNOTHÈQUE

- Tarif de 190€par personne (Le règlement devra intervenir en totalité à la réservation).
- Nous ne saurions être tenu responsable d'une météorologie difficile le jour de l'évènement qui nous obligerait éventuellement à modifier le programme ou à se replier à l'abri au centre-ville de Beaune.
- Bien que nous ne ferons pas énormément de marche dans la vigne, prévoyez tout de même des chaussures adaptées aux terrains caillouteux.
- Sur les hauteurs du Clos des Mouches, en fonction des prévisions météorologiques, pensez à vous équiper de vêtements chauds, de pluie, chapeaux, casquettes, lunettes de soleil, crème solaire . . .
- Nous vous remercions d'être le plus ponctuel possible afin de ne pas bouleverser l'organisation de cette balade.
- Pour réserver, ou pour de plus amples informations, veuillez nous contacter en [cliquant ici](#)