

vendanges!

SEPT 2010

Voici une chance de relever vos manches et de participer aux vendanges annuelles ! Rejoignez-nous en septembre pour un long week-end d'aventures bacchantales.



N'avez-vous jamais rêvé de vous salir un peu les mains et de participer aux vendanges annuelles ? Alors, voici votre chance ! Le célèbre Château Pesquié a accepté de permettre à un nombre limité de clients de Crillon de se joindre à son équipe pendant deux jours pour cueillir les raisins et les transporter au caveau. En tant qu'hôtes du viticulteur Paul Chaudière, les clients pourront apprendre comment et quand récolter les grappes, le processus de fermentation et la vinification ainsi que tous les très importants tests de dégustation qui contribuent à l'élaboration d'un grand vin. Mais en dépit de tout ce « travail », il vous restera encore beaucoup de temps pour profiter pleinement de l'Hôtel crillon le brave, de sa piscine et de tous ses plaisirs.

L'événement est très simple – un matin vous rejoignez l'équipe dans les

vignobles, vous ramassez les raisins en découvrant les différents cépages, les microclimats et les terroirs. Le deuxième jour, vous participez à la réception des raisins par les viticulteurs qui vont commencer les processus très importants de la fermentation et de la vinification qui permettront de produire un grand vin. L'un de ces deux jours, vous partagerez ensemble un fantastique pique-nique dans les jardins du Château (si le temps le permet).

Quand

Nous avons prévu un week-end de trois jours, avec au maximum 16 participants par groupe, aux dates suivantes :

Du jeudi 23 au dimanche 26 septembre

Réservez rapidement pour ne pas être déçus.

Programme

Judi

Arrivée, cocktail de bienvenue et dîner à la carte

Vendredi

Petit déjeuner. Transfert au Château Pesquié tout proche pour les vendanges matinales 2010 dans les vignobles. Déjeuner pique-nique dans les jardins du Château. Retour à l'hôtel et dîner à la carte.

Samedi

Petit déjeuner. Transfert au Château Pesquié pour un cours matinal dans les chais suivi d'une dégustation de quelques-uns des meilleurs vins du Château Pesquié. Retour à l'hôtel et après-midi libre. Dîner provençal.

Dimanche

Petit déjeuner et départ

Merci de noter que l'ordre des événements peut éventuellement être modifié.

Ce que comprend ce forfait :

Le prix pour trois nuits (du jeudi au dimanche) est de 1.300 euros au total pour deux personnes partageant une chambre standard ou de 1.550 euros pour une chambre deluxe. Ce forfait comprend : hébergement, petit déjeuner et dîner chaque jour et le pique-nique au Château Pesquié ainsi que les deux demi-journées de vendanges. Les vins et autres boissons ne sont pas compris avec le dîner.

Comment réserver :

Pour réserver votre place et pour toute autre information complémentaire, n'hésitez pas à contacter nos réceptionnistes au +33 (0) 4 90 65 61 61 ou contactez-nous par courriel à l'adresse reservations@crillonlebrave.com.