



ROMANDIE
DÉCOUVERTES

LE VIN A SON STYLE



ON LES APPELLE LES 9 SAGES

Bienveillants, ils impriment leur personnalité dans leurs vins : francs, distingués, délicats, élégants, généreux, harmonieux, riches, subtils, vifs. Ils se sont donnés pour mission d'écrire une nouvelle histoire dans le monde de la viticulture de Lavaux.

Ces personnages façonnent une partie de cet illustre vignoble de manière très précise, répondant à des techniques ancestrales, avec patience et un grand respect de la terre qui les accueillent.

Ainsi, pendant une journée ponctuée par une dégustation et un repas vigneron chez l'un ou l'autre de ses Sages, partez à la découverte de tous les aspects de leur incroyable aventure dans un paysage à couper le souffle ! Vous aurez l'occasion de vous entretenir avec le maître ou la maîtresse des lieux, de connaître tous ses secrets et de laisser vos papilles s'éveiller à de nouvelles saveurs.

Rendez-vous en Lavaux où votre guide certifiée vous attendra pour une balade à pied. Parcourez cet impressionnant vignoble, des rangs de vignes aux tréfonds des caves.

Choisissez votre transport (aller/retour) : train, bateau ou voiture, depuis votre hôtel.

Vivez une expérience inoubliable !

INCLUS

- Offre privilège
- Prise en charge en Lavaux
- Guide certifié - 6h.
- 1 dégustations 3 vins
- 1 dégustation d'initiation 3 vins
- Présence d'un vigneron-ne

NON INCLUS

- Transport à/de l'hôtel
- Assurance voyage

2 PERSONNES
DÈS CHF 1'550.-

*Pour plus d'information sur ce réseau international de vignobles : greatwinecapitals.com

LE VIN A SON STYLE



VIVEZ, RESSENTEZ ET SAVOUREZ! VINS BIO ET BIODYNAMIQUES

Le monde du travail à la vigne est multiple et s'oriente souvent en fonction des personnes qui l'exécute. Tous à l'écoute de la terre et de la vigne, mais chacun avec une solution qui rassemble ses connaissances et sa philosophie de vie.

Cette thématique s'intéresse aux cultures émergentes ou déjà bien installées qui s'orientent vers un respect maximum de l'environnement et une collaboration avec la nature.

Culture biologique

La viticulture biologique, garantit qu'aucun traitement chimique n'a été appliqué dans le vignoble et qu'un soin particulier a été apporté pour améliorer la biodiversité de la zone cultivée.

Culture biodynamique

La démarche biodynamique, consiste à tenir compte des interactions entre tous les éléments de l'univers et les cycles qui le rythment. Elle inclut la démarche biologique, y ajoute une dynamisation des sols par un enrichissement naturel et tiens compte des rythmes planétaires et stellaires.