


VOTRE PROGRAMME pour les 3 jours **OU** à la carte, selon vos envies...


Samedi 11 avril - L'œnologie à St Pourçain

 **Arrivée progressive selon votre souhait !**
Entre 14h et 15h30, Installation au lieu d'hébergement. IBIS BUDGET - ZAC Les Jalfrettes, Route de Varennes, 03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule

 **16h00 : Visite commentée de la cave Nebout**, Route de Montmarault 03500 St Pourçain-sur-Sioule, où vous serez attendus et accueillis par les vignerons.
Explication du vignoble de St Pourçain, de la mise en bouteilles, visite de la cave à fût et du domaine ...

 **17h30 : Dégustation et initiation aux vins blancs** de la propriété.
Apprenez à expliquer vos sensations visuelles, olfactives.

 **19h00 : L'atelier se termine par la dégustation d'une verticale** de notre cépage local : le **Tressallier** accompagnée de fromages et de charcuteries sélectionnés par les vignerons.


 **20h30 : Dîner** servi dans notre cave et animé par un musicien.
(Pâté à la viande mariné au vin de St Pourçain et sa salade verte - Poulet Bourbonnais, Pomme de terre vapeur et Carottes Vichy - Fromage de notre région, Dessert aux poires et sa boule de glace - café et vin)

 Nuitée. Navette prévue pour vous ramener à l'hôtel.





Dimanche 12 avril - Atelier Vignerons

 **9h00 : Petit déjeuner** servi aux pieds des cuves.


 **10h00 : Départ de la cave à pied** (environ 5 km) ou en mini bus, selon votre choix, accompagné d'un guide Nebout.


 **11h00 : Visite du Musée de la Vigne et du Terroir** de St Pourçain par l'office de tourisme.

 **13h00 : Buffet Bourbonnais** à la cave. *(Salade de pomme de terre avec harengs - Céleri - Rosette - Rosbeef Charolais - Jambon à l'os - Fromage de notre région - Dessert aux fruits - café - vin)*

 **15h30 : Vous passez l'après-midi à la propriété Nebout en immersion totale** et découvrez le travail du vigneron au cours d'ateliers dont la thématique varie en fonction de l'humeur des vignerons !!!

- **Initiation à la dégustation des vins rouges.** Apprenez à faire travailler vos sens (jeux et techniques de dégustation).
- **Démonstration et explication de nos pétillants.**
- L'atelier se termine par une dégustation des **vins** de la propriété accompagnée de fromages et de charcuteries sélectionnés par les vignerons.

 **20h30 : Dîner** servi dans notre cave et animé par un musicien.
(Pâté à la pomme de terre et sa salade verte - Mijoté de bœuf au St Pourçain, Jardinière de légumes et Pâtes locales, Fromage de notre région, Salade de fruits avec sa Brioche Praline - café et vin)

 Nuitée. Navette prévue pour vous ramener à l'hôtel.

Lundi 13 avril - Randonnée dans le vignoble



9h00 : Petit déjeuner servi aux pieds des cuves.



9h30 : Parcours dans le vignoble avec ravitaillement.

Soit en marchant (12 km), soit en bus : **Rallye à pieds** avec des jeux, des énigmes dans les vignes et **visite d'une meunerie artisanale** (fabrication de farine et de pâtes à la ferme).



13h00 : **Buffet Bourbonnais** à la cave.
(Piémontaise - Salade de choux blanc, emmental, jambon - Roti de porc et Roti de veau froid - Saucisson cuit - Fromage de notre région - Dessert aux fruits - café - vin)



16h00 : **Pot de départ** à la cave



Fin du séjour...

Possibilité de stationner gratuitement
Au domaine pour les camping-cars
Sur réservation



Vignerons Nebout
Route de Montmarault 03500 St Pourçain /S.
Tél : 04 70 45 31 70
domainenebout@orange.fr
GPS N. 46 314432 E. 3 263308



Une expérience **UNIQUE** à
partager avec les
Vignerons NEBOUT

Vous rêvez d'une immersion
totale dans le vignoble ?

Venez vivre 3 jours chez les
vignerons Nebout qui vous
transmettront l'amour de leur
terroir.

Se faire
plaisir ou
offrir
est un
plaisir !

Séjour
œnologique
Tout compris
480 € pour un couple



Envie d'une
escapade
privilegiée au
cœur du
vignoble de
St Pourçain ?

Se donner rendez
vous en famille ou
entre amis.

Le week end de Pâques :
Samedi 11, Dimanche 12 et
Lundi 13 avril 2020