

NOS ATELIERS

Nos Ateliers vous feront visiter toute une région à travers un panorama de vigneronns sélectionnés. Ils ont lieu dans notre cave, dans notre galerie d'art ou sur notre terrasse.

Nos Ateliers sont cumulables. Ils sont disponibles sur réservation et sans réservation si la disponibilité le permet. Pour réserver : contact@arts-et-vin.fr ou 06 15 15 15 17.

Carte Bleue acceptée, chèques vacances, parking privé gratuit.

VIN :

- **Atelier Œnologique : 15 Minutes / sélection par région ou couleur**
- **Atelier Œnologique Gourmand : 30 Minutes / atelier détaillé + surprises culinaires**
- **Apéro Œnologique : 1h30 / coupe de champagne + atelier XL + planche apéro**

HUILE :

- **Atelier Oléologique (dégustation huile d'olive) : 15 Minutes / sélection par région**



Saumane Arts & Vin
1241 rte de Fontaine de Vaucluse
84800 Saumane de Vaucluse
www.arts-et-vin.fr

ATELIERS ŒNOLOGIQUES

Nos Ateliers Œnologiques comportent 3 vins et durent environ 15 Minutes.

ATELIERS PAR REGION :

- **Ventoux : 3€ / personne** *Blanc, Rosé, Rouge*
- **Luberon : 5€ / personne** *Blanc, Rosé, Rouge*
- **Baux de Provence : 8€ / personne** *Blanc, Rosé, Rouge*
- **Vallée du Rhône Découverte : 12€ / personne** *CDR, Vacqueyras, Rasteau*
- **Vallée du Rhône Premium : 20€ / personne** *Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf*
- **Bourgogne Découverte : 15€ / personne** *Bourgogne, Mâcon, Marsannay*
- **Bourgogne Premium : 25€ / personne** *Chablis 1^{er} Cru, Hautes-Côtes, Morey*

ATELIERS PAR COULEUR :

- **Rosé Découverte : 5€ / personne** *Ventoux, Luberon, Méditerranée*
- **Rosé Premium : 10€ / personne** *Luberon, Baux de Provence, Côtes de Provence*
- **Blanc Découverte : 8€ / personne** *Ventoux, Luberon, Baux de Provence*
- **Blanc Premium : 15€ / personne** *Côtes de Provence, Luberon, Côtes du Rhône*
- **Rouge Découverte : 8€ / personne** *Ventoux, Luberon, Baux de Provence*
- **Rouge Révélation : 15€ / personne** *Côtes du Rhône, Luberon, Cairanne*
- **Rouge Premium : 20€ / personne** *Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf-du-Pape*

ATELIERS ŒNOLOGIQUES GOURMANDS

Nos Ateliers Œnologiques Gourmands comportent **3 vins** et durent environ **30 Minutes**.

Ce sont des ateliers qui vont un peu plus dans les détails et qui incluent des **surprises culinaires**.
(Ardoise avec petits grignotages : chips à la truffe, olives provençales, nougat artisanal...)

ATELIERS PAR REGION :

- **Ventoux : 13€ / personne** Blanc, Rosé, Rouge
- **Luberon : 15€ / personne** Blanc, Rosé, Rouge
- **Baux de Provence : 18€ / personne** Blanc, Rosé, Rouge
- **Vallée du Rhône Découverte : 22€ / personne** CDR, Vacqueyras, Rasteau
- **Vallée du Rhône Premium : 30€ / personne** Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf
- **Bourgogne Découverte : 25€ / personne** Bourgogne, Mâcon, Marsannay
- **Bourgogne Premium : 35€ / personne** Chablis 1^{er} Cru, Hautes-Côtes, Morey

ATELIERS PAR COULEUR :

- **Rosé Découverte : 15€ / personne** Ventoux, Luberon, Méditerranée
- **Rosé Premium : 20€ / personne** Luberon, Baux de Provence, Côtes de Provence
- **Blanc Découverte : 18€ / personne** Ventoux, Luberon, Baux de Provence
- **Blanc Premium : 25€ / personne** Côtes de Provence, Luberon, Côtes du Rhône
- **Rouge Découverte : 18€ / personne** Ventoux, Luberon, Baux de Provence
- **Rouge Révélation : 25€ / personne** Côtes du Rhône, Luberon, Cairanne
- **Rouge Premium : 30€ / personne** Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf-du-Pape

APEROS ŒNOLOGIQUES

Nos Apéros Œnologiques comportent 5 vins et durent environ 1h30.

L'accueil se fait avec une coupe de champagne puis nous dégustons 5 vins accompagnés d'une planche apéro.

LES FORMULES :

- Apéro Œnologique Provence Découverte : 49€ / personne

Côtes du Rhône, Ventoux, Méditerranée, Luberon, Baux de Provence

- Apéro Œnologique Provence Premium : 59€ / personne

Côtes de Provence, Luberon, Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf-du-Pape

- Apéro Œnologique Bourgogne Découverte : 69€ / personne

Bourgogne, Chablis, Mâcon, Marsannay, Saint-Romain

- Apéro Œnologique Bourgogne Premium : 79€ / personne

Chablis 1^{er} Cru, Savigny-les-Beaune, Marsannay, Hautes Côtes de Nuit, Morey-Saint-Denis



ATELIERS OLEOLOGIQUES DEGUSTATION HUILE D'OLIVE

Nos **Ateliers Oléologiques** (Dégustation Huile d'Olive) durent environ **15 Minutes**.

Nous utilisons les verres de dégustation officiels du **Conseil Oléicole International**.

LES ATELIERS :

- Atelier Dégustation Huile d'Olive Baux de Provence : 6€ / personne

- Huile d'Olive BIO fruité vert
- Huile d'Olive AOP Vallée des Baux de Provence BIO fruité vert
- Huile d'Olive AOP Vallée des Baux de Provence BIO noire

- Atelier Dégustation Huile d'Olive Leos (Patrick Bruel) : 8€ / personne

- Huile H Originelle - Huile d'Olive extra vierge fruité vert
- Huile H Sélection - Huile d'Olive extra vierge fruité vert
- Huile H Sélection - Huile d'Olive extra vierge fruité mûr

- Atelier Dégustation Huile d'Olive Premium : 10€ / personne

- Huile d'Olive AOP Vallée des Baux de Provence BIO fruité vert
- Huile d'Olive AOP Vallée des Baux de Provence BIO noire
- Huile H Originelle - Huile d'Olive extra vierge fruité vert
- Huile H Sélection - Huile d'Olive extra vierge fruité mûr



Ces différents **Ateliers** comprennent plusieurs **huiles bio médaillées aux concours agricoles** dont une **huile gastronomique**.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.