



# NOS PAPILLES EN IVRESSE

## Séjour Oenotourisme

*Venez jouer les apprentis œnologues le temps d'un week-end. Au programme visites de chais, atelier pédagogique et pratique, dégustations et découverte des spécialités de la région : Vins de Buzet, Floc de Gascogne et Armagnac...*

**145€** / pers.  
3 jours/2 nuits

**Jour 1** : Arrivée et installation dans l'après-midi. Cocktail de bienvenue et présentation du séjour. Dîner et nuit au Relais du Moulin Neuf.

**Jour 2** : *Matin* : Après un rapide historique sur l'origine du vin, notre œnologue vous présentera durant deux heures les vins du vignoble de Buzet, avec une initiation sur les cépages, la notion de terroir et le cycle de la vigne.

Avant le déjeuner vous commencerez l'initiation à la dégustation avec les conseils et les précautions à prendre avant de déguster.

Puis vous passerez à la première étape de la dégustation: l'examen visuel avec comme support un vin rouge de la Cave des Vignerons de Buzet.

Déjeuner au Relais du Moulin Neuf.

*Après-midi* : Notre œnologue vous dévoilera les techniques de la deuxième et de la troisième étape de la dégustation: l'examen olfactif et gustatif d'un vin avant de partir pour la visite de la Cave des Vignerons de Buzet, l'une des plus modernes de la région, appellation d'Origine Contrôlée depuis 1973.

Vous aurez l'occasion de mettre concrètement en application votre initiation olfactive d'un vin par le parcours du jeu des senteurs proposé par la cave.

Après la dégustation d'un vin rouge, d'un vin blanc et d'un vin rosé vous pourrez en profiter pour faire vos achats.

Dîner et nuit au Relais du Moulin Neuf.

**Jour 3** : *Matin* : Visite par notre œnologue du Château de Cassaigne (Condom) de l'élevage de l'Armagnac. Vous serez initiés aux bases de la vinification de l'Armagnac ainsi qu'à la reconnaissance des arômes et des odeurs. Avant la dégustation notre œnologue vous proposera une initiation aux quatre saveurs élémentaires du goût avec un jeu de reconnaissance. La dégustation d'un floc et d'un Armagnac cloturera cette visite.

Déjeuner gastronomique au Relais du Moulin Neuf avec mise en pratique des connaissances acquises au cours du week-end.

Le séjour se terminera par un tour de table pour faire le bilan et poser des questions à notre œnologue.

**Le plus du Relais** : un carnet pédagogique avec photos, cartes, fiches de dégustation neutre sera remis à chaque participant. Un accompagnateur sera à votre disposition tout au long de votre séjour. Mise à disposition d'un bus sur place (avec supp).

**Le tarif ne comprend pas** : le transport aller-retour et sur place, les dépenses personnelles et l'assurance annulation facultative.



Relais du  
*Moulin Neuf*  
1905

Route de Bordeaux 47230 Barbaste  
tel: 05 53 97 68 00  
www.relais-moulinneuf.fr  
contact@relais-moulinneuf.fr  
habilitation n° 047020001