



Dégustation Polysensorielle

Cette activité exclusive au Vignoble de la Bauge propose aux amateurs de vins de découvrir le vin rosé du domaine, le «Rosez», en utilisant leurs 5 sens, par des jeux d'associations. Arômes, musiques, œuvres d'art... tout a été pensé pour mettre en valeur ce divin nectar, le tout dans un environnement enchanteur, sur une terrasse surélevée au cœur des vignes. La dégustation est précédée d'une visite guidée en carriole dans les champs.

Visite du parc animalier

La visite de l'élevage d'animaux exotiques peut se faire en carriole ou à pied, sur un sentier d'environ ½ Km où se côtoient les sangliers, emblèmes du vignoble, et d'autres variétés telles que des cerfs rouges, des yacks, des émeus, des lamas et plusieurs autres espèces. Cette expérience permet à toute la famille d'apprécier une visite chez nous.

Un contact inoubliable avec ces animaux venus d'ailleurs!



Dégustation Prestige

L'offre parfaite pour les plus épicuriens d'entre vous! L'accord entre nos vins et les produits de notre élevage (mousse de foie de sanglier, terrines de cerf et saucissons fumés de yack) confère à cette dégustation son côté hors normes. Prenez un moment pour découvrir et déguster ces saveurs uniques et les différentes associations proposées, confortablement abrités sur l'une de nos terrasses couverte.

Dégustation de 4 vins

Simple mais efficace, une dégustation régulière est aussi disponible au bar à vin, dans une ambiance amicale et chaleureuse, avec notre personnel qualifié. Choisissez parmi une gamme de sept vins de qualité supérieure, allant du blanc léger et délicat au rouge rond et puissant, en passant par la douceur des apéritifs et la fine vendange tardive. Le plus difficile sera de faire un choix, car les clients le disent eux-mêmes : «Les vins sont tous délicieux!».





Visite VIP du maître de chai

Cette visite, disponible en cas de pluie, permet aux clients de découvrir un tout autre aspect de la production du vin : accompagnés du vigneron ou du maître de chai, ils visiteront les installations de la vinerie et connaîtront toutes les étapes de la fabrication du vin, de la cueillette à l'embouteillage, en plus d'avoir la chance de déguster un vin brut de cuve, en élaboration. Une opportunité rarement offerte dans les vignobles canadiens.

Film *La Passion des Vignerons*

En cas de pluie, il est possible de présenter aux visiteurs ce film documentaire fascinant tourné au Québec. Projeté dans la grange champêtre, qui vous plongera dans une ambiance authentique et hors du temps, le film décrit toutes les étapes de la culture de la vigne jusqu'à l'élaboration d'une nouvelle cuvée. Une douzaine de vignerons expriment la passion qu'ils ont pour leur métier et ce contact privilégié qu'ils ont avec leur clientèle.



Assiette du Terroir

Pour le dîner ou pour le souper, nous pouvons vous offrir la possibilité de vous restaurer au vignoble, bien installés sur l'une de nos terrasses ou dans la grange centenaire. Nous vous proposons un délicieux repas où les viandes issues de nos élevages de cerfs et de sangliers sont accompagnées de salade, de condiments et de marinades maison ainsi que de pain frais. Un vrai délice bien de chez nous, que vous pourrez accompagner d'un bon verre de vin.

Vigneron d'un jour

Pour une expérience encore plus complète, il est possible d'assister et de participer aux vendanges aux côtés du vigneron. Récoltes, foulage et presse des fruits... participez à chacune de ces importantes étapes qui guideront vers la création d'une toute nouvelle cuvée. Le repas du midi est offert avec des grillades de sanglier et du bon vin! Dégustation, visite guidée et de nombreux échanges sont au menu. Disponible fin septembre et octobre seulement.

