

LES ACTIVITÉS À LA DILETTANTE

DANS LA JOURNÉE

- Dès le petit-déjeuner venez réveiller votre palais.
- Avant ou après une visite de la forteresse et du vieux Chinon, passez à l'improviste goûter le vin de notre vignoble.
- À 17h retrouvez-nous pour découvrir l'histoire des vins au cours de nos ateliers dégustation.

Programmation à retrouver sur nos réseaux sociaux.

Possibilité de privatiser un atelier, tarif sur demande.

- Tout au long de la journée participez à nos évènements ponctuels : exposition, conférence, concert...

Programmation en ligne

POUR LA SOIRÉE

- "L'heure de l'apéro" a sonné, prenez un verre avant le dîner dans la cour ou près de la cheminée.
- Vous avez peut-être un évènement à fêter, une bougie à souffler, une équipe à remercier... privatisez cet espace et profitez de votre soirée !

POUR DORMIR

- Posez vos bagages, installez-vous confortablement, et passez un séjour au cœur d'un hôtel particulier du XVIe.

Tarif pour 4 personnes : 100€

7 personnes maximum

25€ par personne supplémentaire

LES ATELIERS DÉGUSTATION DE LA DILETTANTE

À 17h le samedi, jours fériés et durant les vacances

Durée : 1h - Tarif : 14€ par participant

10 participants maximum - réservation conseillée

Dégustation de 6 vins au cours de l'atelier

ATELIER "BOIRE NATURE ?"

Plongez au cœur de la production du vin nature et découvrez ses secrets de production. Cet atelier vous permettra de mieux comprendre les défis rencontrés par les vignerons biologiques tout en dégustant les saveurs uniques qu'offre cette approche.

ATELIER "PETITE HISTOIRE DE LA VINIFICATION"

Percez les secrets de fabrication du vin et laissez-vous immerger par cet univers passionnant à travers une dégustation riche en conseil. Vous ne serez plus surpris par la carbonique, la malo, le SO2...

ATELIER "CHOIX DU VERRE"

On a tendance à ne pas accorder suffisamment d'importance à cet objet qui, vous le verrez peut transformer une dégustation. Découvrez à quel point la forme du verre est primordiale et permet de mémoriser les cépages.

ATELIER "MAGIE DES BULLES"

- supplément 10€ -

D'où viennent-elles ? Sont-elles naturelles ? Quelles sont les différences entre un champagne et une méthode traditionnel ? Quelles sont les différences entre un brut, un demi-sec et un pétillant naturel ? Les secrets des effervescents vous seront livrés.

ATELIER "ÉVOLUTION DU VIN"

Une heure dans le temps à la rencontre de figures historiques comme Jeanne d'Arc, Rabelais, Balzac... Avec toujours cette question, que buvaient-ils ? Et nous, que va-t-on boire dans 10, 20, 50 ans ? Quel est l'avenir du vin ?

La
Dilettante

BOUTIQUE DE VIGNERONS EN LOIRE

Ouvert de 9h à 20h

27 rue Voltaire

37500 Chinon

06 81 11 09 24

ladilettantechinon@gmail.com

domainebreton.net

Nous sommes vigneron en Loire dans les appellations Bourgueil, Chinon et Vouvray.

Nous pratiquons la culture biologique et biodynamique sur le vignoble depuis 30 ans.

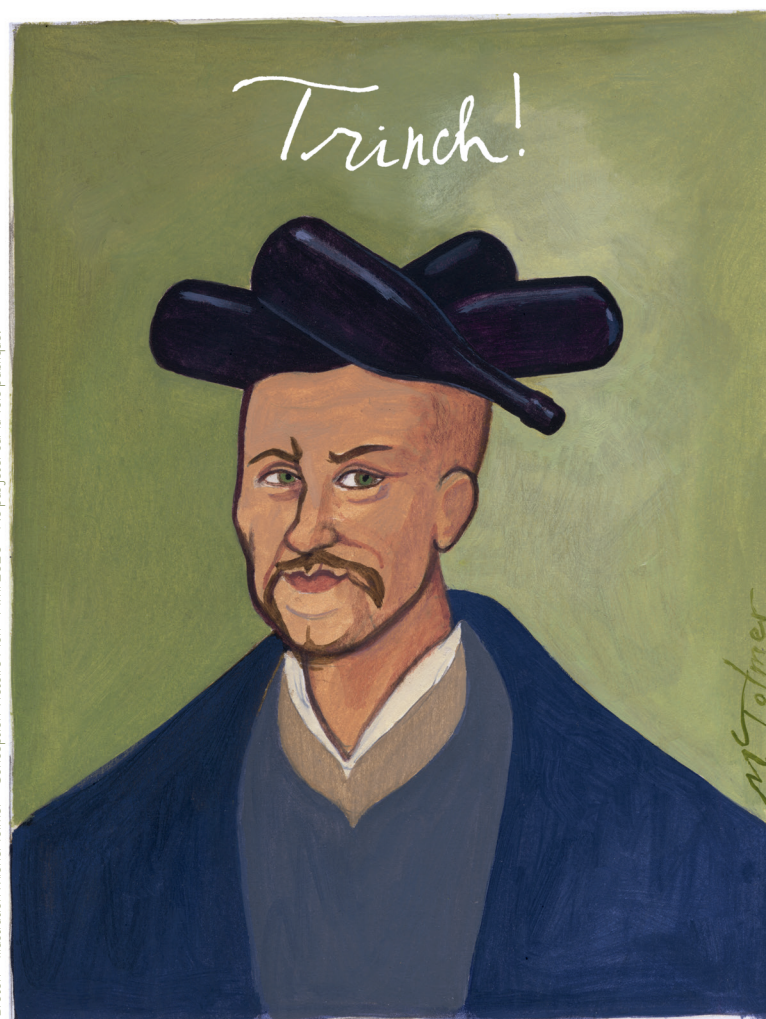
Nos vins sont vinifiés sans intrants et en levures indigènes. Notre travail est le reflet d'un savoir-faire artisanal basé sur la connaissance de nos terroirs vivants.

Dans un hôtel particulier au cœur du vieux Chinon, La Dilettante est notre boutique.

Nous l'avons conçu comme un lieu de rencontre pour partager l'histoire de notre famille, d'un métier, d'une région dans un échange de connaissance autour d'un verre...

Famille Breton

© Domaine Catherine et Pierre Breton - Illustration Michel Tolmer - Conception Vicoire Plon - Avril 2020 - Ne pas jeter sur la voie publique.



LE VERRE DU DOMAINE - 12 cl

Le verre de Bourgueil (cabernet franc).....	4,00 €
Le verre de Chinon (cabernet franc).....	4,00 €
Le verre de Vouvray sec ou pétillant (chenin).....	4,00 €

LA COMPARAISON - 2 Verres de 8 cl

Le chenin du départ.....	6,00 €
Vouvray sec / Méthode traditionnelle Brut	
Cabernet Franc rive droite, rive gauche.....	6,00 €
Bourgueil, fruité et croquant / Chinon, tannique et souple	
Les effets de l'âge.....	6,00 €
Vin jeune / Vin vieux	

CASSE-CROUTE

Tartines de pâté de Grésigne, porc noir gascon.....	10,00 €
Filets de sardines au vinaigre de yuzu.....	10,00 €
Délice d'artichaud.....	10,00 €
Mille-feuille d'aubergine.....	10,00 €
Assiette de charcuterie ou fromage.....	10,00 €

LA BOUTEILLE EST NOTRE AMIE

Grâce à notre métier nous rencontrons d'autres vigneron qui partagent nos valeurs à travers la France et le monde viticole, demandez-nous notre sélection du jour.

PETIT DÉJEUNER

Petit-déjeuner sur réservation entre 9h et 11h30.
Formule à 12€

LE BRUNCH DE LA BROCANTE

Chaque 3e dimanche du mois à partir de 11h00.

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

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