

День вина в Шато де Талю

Яркая эногастрономическая программа в Геленджике!



О программе

В одном из красивейших уголков черноморского побережья Вас ждет насыщенный день с интереснейшей экскурсией, мастер-классами, дегустациями, винным казино и изысканным ужином.

Château de Talu

Это настоящий французский замок, винодельня и живописные виноградники, расположенные на склоне у самого моря на Толстом мысу Геленджикской бухты.

Мы приглашаем вас в мир утонченной французской эстетики, реализованной в нашем родном Краснодарском крае.





Château de Talu

В основе концепции «Château de Talu» лежит производство элегантных вин европейского стиля с индивидуальным характером и потенциалом к выдержке.

Изысканная архитектура и интерьер здесь соседствуют со стройными рядами виноградных лоз и панорамными видами на море и бухту Геленджика



Экскурсия

В начале программы участников ждет замечательная прогулка по виноградникам, саду, залам и ресторанам дворца Шато де Талю.



Мастер-классы

После экскурсии гости могут попробовать свои силы в работах на виноградниках.

Профессиональные виноградари научат обращаться виноградной лозой, правильно обрезать и ухаживать за ней.

В конце лета и осенью можно принять участие в сборе урожая и изготовлении виноматериала!





Цеха и «подвалы»

А далее, ознакомительный тур в самое сердце винодельни - производственные помещения и «подвалы», где идет процесс изготовления и хранения вина!

Все о виноделии!

Участники программы узнают многое о технологии изготовления красных, белых и розовых вин от лучших экскурсоводов и сомелье!



Все о виноделии!

Как собирается виноград, как делается вино материал, где храниться, когда закачивается процесс брожения, когда вино готово к розливу по бутылкам и как это делается? Будет интересно!

Дегустации

Ну и конечно экскурсия завершится дегустацией тех замечательных напитков, о которых так увлекательно рассказывали экскурсоводы и технологи.

Подача вин сопровождается особыми закусками и специалитетами от шеф-повара ресторана Шато де Талю – эногастрономия, как она есть!



Искусство сомелье

Под руководством профессионального сомелье участники познакомятся с приемами и правилами дегустации вин, их классификацией, правилами сочетания вин и блюд. Попробуют на практике характеризовать и различать сорта, крепость и букеты различных напитков.



Винное КАЗИНО!

Сомелье-крупье расскажет об особенностях представленных вин. Задача игроков: угадывать сорта по описаниям, дегустируя их вслепую. Игроки делают ставки, и кто первым угадывает сорт, тот и забирает банк.

И конечно же, ужин!

Достойным завершением программы для участников станет изысканный ужин в ресторане Шато де Талю.

Великолепный интерьер этого места отлично дополняется не менее великолепной кухней и замечательным меню от шеф-повара.





ФОРДЕВИНД
DMC • EVENT • TRAVEL

Экспертный подход к организации мероприятий!

Офисы в Сочи и Геленджике:



<https://forwind.ru>



8 (800) 511-40-90



info@forwind.ru

