



© Beaune Tourisme – Michel Baudoin

Offre spéciale
Groupe

BEAUNE VENTE DES VINS

Séjour 2 jours / 1 nuit
15-16 novembre 2025



Votre séjour

JOUR 1 **VOUGEOT - MAREY LES FUSSEY - BEAUNE**

- | Château du Clos de Vougeot
- | Maison mille truffe
- | Hospices et Moutarderie Fallot

JOUR 2 **BEAUNE VENTE DES VINS**

- | Beaune
- | Cité des Climats
- | Vente des vins

BEAUNE VENTE DES VINS



JOUR 1

VOUGEOT - MAREY LES FUSSEY - BEAUNE
| Château du Clos de Vougeot - Maison mille truffe -
Hospices et Moutarderie Fallot



© Serge Chapuis

BEAUNE VENTE DES VINS

Bienvenue en Bourgogne

JOUR 1

VOUGEOT – MAREY LES FUSSEY

| Château du Clos de Vougeot - Maison mille truffe

Arrivée par vos propres moyens à Vougeot.

Situé au cœur de la route des Grands Crus, **le Château du Clos de Vougeot** se signale de loin par la majesté de ses proportions. Propriété des moines de Cîteaux jusqu'à la Révolution, il abrite depuis 1944 la confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Une cuverie abritant quatre énormes pressoirs, un vaste cellier à piliers et fenêtres à lancettes où est exposée une collection de tastevins anciens, un grenier qui servait de dortoir aux frères convers et un puits profond. Un film panoramique retrace l'histoire du Château du Clos de Vougeot et de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Visite guidée du Clos Vougeot.

Rendez vous à **Marey les Fussey et la maison mille truffe**. Vous serez accueilli par Thierry ou son fils Yann qui vous expliqueront la filière truffe, de sa récolte à sa commercialisation en passant par l'élaboration des produits truffés de leur marque L'OR DES VALOIS. Puis ils vous accompagneront dans la salle d'exposition pour vous commenter le cycle naturel de la truffe et répondre à toutes vos questions.

Ensuite direction le parc pour la **démonstration de cavage avec Elfe ou Julio leurs fidèles compagnons à 4 pattes**.



JOUR 1

BEAUNE

| Hospices de Beaune – Moutarderie Fallot

Déjeuner tout truffe.

L'après midi route pour Beaune en empruntant une partie de la route des grands crus où s'égrènent les plus grands vins rouges du monde dont une 20ème de grands crus sur les 33 que comptent la Bourgogne.

Visite guidée des Hospices de Beaune. Admirez ce splendide chef-d'œuvre d'architecture rempli d'histoire mélangeant à la fois un style gothique et médiéval inspiré de l'esthétique des Flandres. A l'intérieur de ces hospices vous ferez la visite de son musée riche en anecdotes faisant de ce site un véritable symbole de la Bourgogne.

Visite guidée et dégustation à la Moutarderie Fallot. Laissez-vous emporter au cœur des méthodes ancestrales de la fabrication de notre célèbre moutarde à travers un parcours unique. Composé de moyens sophistiqués et mises en scènes étonnantes, la Moutarderie Fallot vous plongera au cœur de sa production. Installation à votre hôtel dans les environs de Beaune. Dîner logement.

JOUR 2

BEAUNE VENTE DES VINS

I Beaune - Cité des Climats - Vente des vins



© P. Sabay

BEAUNE VENTE DES VINS



JOUR 2

BEAUNE VENTE DES VINS

I Beaune - Cité des Climats - Vente des vins

Petit déjeuner.

Visite libre de la cité des climats et des vins. Qui valorise l'histoire et la géographie des climats de Bourgogne, reconnus par l'UNESCO, à travers un parcours permanent : ce dernier nous fera voyager des fonds marins sous lesquels se sont formés les précieux sous-sols bourguignons, jusqu'aux hommes et aux femmes qui font aujourd'hui vivre le vignoble.

Déjeuner typique bourguignon dans un restaurant gastronomique.

Chaque troisième dimanche de novembre, Beaune, capitale des vins de Bourgogne, se retrouve sous les feux des projecteurs grâce à une vente de charité : **la prestigieuse vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune.**

Prenez le temps de vous balader dans les rues de Beaune pour profiter des commerces fixes ou ambulants. Les rues s'animent de fanfares et concerts, les caves pour l'occasion sont aussi de la fête. Laissez-vous emporter !

En parallèle de la vente des Hospices de Beaune, vous pourrez déguster toute la Bourgogne, du Chablis au Beaujolais, en passant par les grands vins des Côtes de Beaune et de Nuits, sans oublier les spécialités locales : gougères, jambon persillé, escargots ou œufs en meurette...!

Partez à la rencontre des bourguignons passionnés par leurs terroirs !

INCLUS DANS VOTRE SÉJOUR

Pour vous :

- Le logement à l'hôtel 3* ou similaire pour 1 nuitée en demi pension, hors boissons à Nuits Saint Georges ou similaire
- Les visites mentionnées au programme
- Le déjeuner du jour 1 tout truffe, hors boissons
- Le déjeuner du jour 2 dans un restaurant gastronomique, hors boissons

VOTRE OFFRE SUR-MESURE

BEAUNE VENTES DES VINS

Offre spéciale groupe
Du 15-16 novembre 2025

Base

20 participants

Séjour

380€ par personne

BON À SAVOIR

IMPORTANT

Ce prix ne comprend pas

- Le transport
- Les boissons

Formalités

Carte Nationale d'Identité de moins de 10 ans.

Programme n° 25090039 établi le 10/06/25 sous réserve de disponibilité au moment de la réservation. Ce devis est valable 15 jours sauf date d'option plus courte ou mention contraire, il est calculé pour la date demandée et l'itinéraire ci-dessus, toute autre date, tous changements d'itinéraire feront l'objet d'une re-confirmation du tarif pouvant évoluer à la baisse ou à la hausse. Lorsque des menus sont communiqués, ils le sont sous réserve et sont non contractuels.

NOTRE EXPERTISE

À VOTRE SERVICE

Votre voyage sur-mesure en Bourgogne

Forte de nombreuses années d'expérience, notre équipe conçoit et organise pour votre groupe un séjour sur mesure et clé en mains.

Notre équipe à votre disposition pour tous vos projets de séjour en Bourgogne

Email

contact@bienvenue-en-bourgogne.com

Téléphone

03 85 42 83 50

Site web

www.bienvenue-en-bourgogne.com

Rejoignez-nous



NOS VALEURS

NOS ENGAGEMENTS

EXPÉRIENCE



Une équipe d'experts à votre service

ORGANISATION



Savoir-faire et connaissances

SUR-MESURE



Un séjour selon toutes vos envies

NOS GARANTIES

L'ASSURANCE D'UN PROFESSIONNEL

ADHÉRENT APST



Association Professionnelle
de Solidarité du Tourisme

- Double garantie :
- Garantie de service
 - Garantie financière

MEMBRE ASSOCIÉ
ATOUL FRANCE



Immatriculation
n° IM071100004

LABEL VIGNOBLES &
DECOUVERTES

