



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
8 JUILLET 2021

UN ÉTÉ DIVIN AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT « UN SOIR D'ÉTÉ AU CLOS DE VOUGEOT », EXPÉRIENCE OENO-GASTRONOMIQUE UNIQUE, EST DE RETOUR DÈS LE 9 JUILLET

L'été divin bat son plein au Château du Clos de Vougeot ! Après la Table de Léonce à midi, c'est l'expérience oeno-gastronomique « Un soir d'été au Clos de Vougeot » qui embarquera à nouveau les visiteurs à compter du 9 juillet.

Réitérant l'expérience réussie de l'été 2020, « Un soir d'été au Clos de Vougeot » propose un parcours découverte qui mêle culture, découverte culinaire, et accords mets-vins selon la cuisine du marché.

Fondé sur l'expérience d'itinérance gastronomique au cœur du Château, ce dîner est un vecteur de découverte inédite des lieux ; c'est précisément cette balade gastronomique qui avait séduit l'an dernier, et qui a été renouvelée cette année. L'apéritif bourguignon débute ainsi sous le charme des pressoirs, dans la partie médiévale du Château ; l'entrée se déguste en terrasse dans la cour, puis le dîner se poursuit dans les salons Renaissance.

Chaque jeudi, vendredi et samedi soir, 24 convives - et pas un de plus ! - pourront prendre part à ce rendez-vous unique, autour d'un menu imaginé par le chef et sa brigade.

A compter du 9 juillet, deux à trois dîners seront ouverts à la réservation par semaine jusqu'en septembre. Chaque soir, deux menus seront proposés, au choix comprenant cinq mets, accompagnés de vins savamment sélectionnés par les sommeliers du Château.

L'expérience « Un Soir d'été au Clos Vougeot » est disponible sur réservation, via le lien suivant :



« Nous sommes ravis de réitérer cette proposition, qui avait beaucoup plus l'an dernier et que de nombreux amoureux du Château nous ont d'ores et déjà demandé de remettre en place cette année », souligne Arnaud Orsel, Intendant Général.

« Le succès de la Table de Léonce pour le déjeuner est annonciateur d'une très belle saison estivale ; les visiteurs plébiscitent la nouvelle formule 100% Côte-d'Or et la découverte de producteurs locaux. C'est une reprise dont toute l'équipe avait besoin », précise-t-il.



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
8 JUILLET 2021

INFOS PRATIQUES

UN SOIR D'ÉTÉ AU CLOS DE VOUGEOT - RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

Menu « Au fil de la Bourgogne » / 145 euros TTC

5 plats, 5 verres de vin emblématiques de la Grande Bourgogne viticole.

Menu « Sur la Route des Climats » / 195 euros TTC 5

plats, 5 verres de vin dont 2 Grands Crus.

LA TABLE DE LÉONCE

Pour réserver le midi à la Table de Léonce, et découvrir un déjeuner-dégustation aux saveurs du terroir bourguignon, accompagné de vins tastevinés. Du mardi au dimanche sur réservation :

<https://urlz.fr/fDyV>

Horaires :

pour la visite guidée du château suivie du déjeuner-dégustation en anglais.

pour le déjeuner-dégustation suivi de la visite guidée en français (facultative).

En fonction de la météo, déjeuner en terrasse dans la cuverie ou dans la salle à manger de Léonce Bocquet.
