

MILLÉSIMA

E V E N T

Ateliers Visite & Dégustation

dans les chais Millésima pour l'année 2017

Les chais de Millésima et La cave Millésima **seront fermés aux visites et dégustations** de septembre 2017 à février 2018 pour cause de travaux de rénovation.

Réouverture prévue au printemps 2018.



Sommaire	1
Programme	2
Présentation des activités : La visite, la dégustation, la cave	2
Pratique	3
Horaires— Contact— Réservation	3
Nos Formules INDIVIDUELS 1 à 4 pers	4-6
- Pass Visite & Dégustation PRESTIGE	4
- Pass Visite & Dégustation PREMIUM de 2 Superstars 99/100 Parker	5
- Pass Visite et Dégustation de trois 1ers Crus Classés 2006	6
Nos Formules GROUPES 5 à 30 pers	7-10
- Les Coups de Cœur Millésima : trois terroirs en rouge	7
- Panorama Prestige trois couleurs : vin blanc, vin rouge, vin liquoreux	8
- Initiation approfondie aux vins de Bordeaux: Découverte de 4 régions emblématiques	9
- Horizontale millésime 2005 des grands crus classés	10
NOUVEAUTE !!!!	11-12
Nos Formules GROUPES à l'aveugle 5 à 30 pers	
- Dégustation à l'aveugle de trois vins rouges de Bordeaux	11
- Dégustation à l'aveugle de trois vins rouges de France	12
Les Repas œnologiques	13
La Cave Millésima : Infos pratiques	14
Accès et références	15
Conditions générales de vente	16

La Visite guidée des Chais

(durée 30mns, par groupe de 30 personnes)



Vous visiterez **ces chais datant de 1840** où reposent plus de 2 millions de bouteilles, et la « **Bibliothèque Impériale** » qui abrite une collection unique au monde de 12 000 grands formats. Vous découvrirez les spécificités du **métier de négociant** et de la **vente en primeur**.

M

La Dégustation de vins animée par un professionnel

(durée 20 à 45mns)



Découvrez avec un professionnel, les étapes de la dégustation des vins.

Un choix de **9 formules de dégustation**, adaptées à chaque niveau, de l'initiation à la dégustation comparative .

Les accord Mets & Vins



ACCORD FROMAGES

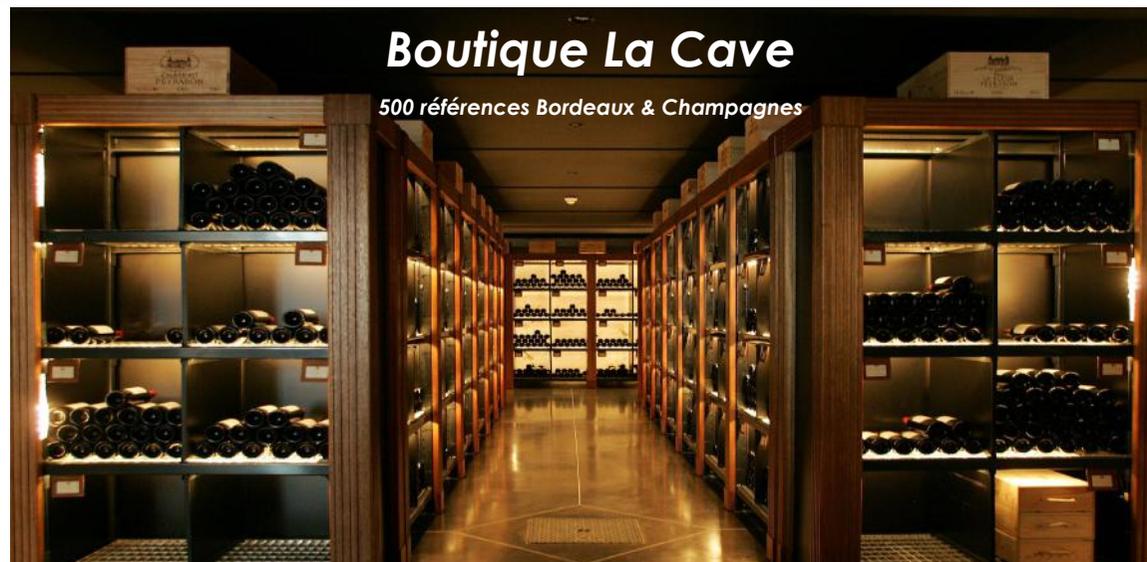
Quelques conseils pour associer les fromages avec les vins. En partenariat avec la fromagerie Beillevaire, fromager affineur à Bordeaux.

ACCORD FOIE GRAS

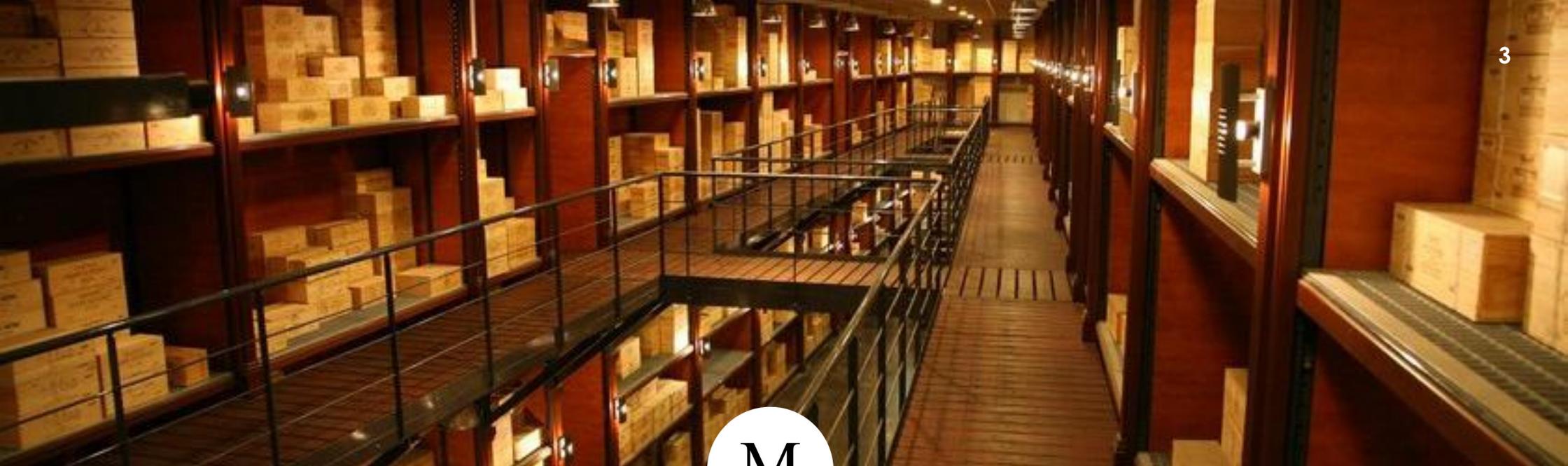
Quel vin pour quel foie gras ? En partenariat avec la Maison Campet, le spécialiste du Foie Gras à Bordeaux, depuis 1983 au marché des Capucins.

Boutique La Cave

500 références Bordeaux & Champagnes



Magnifique **boutique** où vous pourrez retrouver nos références à l'unité. Vieux millésimes, Bordeaux, crus bourgeois, crus classés, Premiers crus classés, Champagnes.



Horaires des visites et dégustations : sur réservation uniquement

Forfait 1: Du Lundi au Vendredi de 9h00 à 17h00, hors jour férié. Dernière visite à 16h00 (groupes et individuels)

Forfait 2: Soirée après 18h00, jour férié, samedi et dimanche (uniquement groupes à partir de 10 personnes)

Fermeture annuelle 2017: 17/04, 25/05, 26/05, 05/06, 1/05, 08/05, 14/07, 15/08, 1/11, 11/11, 25/12, 31/12, 1/01

Langues parlées : français, anglais, allemand, espagnol, italien (portugais selon disponibilité)

Contact :

Pour prendre rendez-vous, veuillez contacter le service réceptif & évènementiel du Lundi au Vendredi, de 9h à 17h au:

Tél. : + 33 (0)5.57.808.847

Mail : event@millesima.com

Conditions de réservation :

Offre réservée aux personnes majeures et sous réserve de disponibilité des guides et des vins.

Pour toute réservation, Millésima se réserve le droit de demander le règlement d'un acompte de 70 % de la prestation en € TTC si celle-ci est antérieure à J-7, 100% du montant si elle a lieu après J-7. Le règlement des prestations s'effectue en euros, à l'ordre de Millésima, carte bancaire ou de crédit (Visa, Eurocard Mastercard, American Express) sur place, ou par virement bancaire. Les tarifs sont sous réserve d'une légère augmentation en Novembre 2017.

Les visites, animations de dégustation et repas oenologiques sont privatifs et sur réservation uniquement.



Pensez au **Bon Cadeau** pour vos proches : nous vous ferons parvenir une carte personnalisée.

Le Pass Visite des Chais & Dégustation Prestige **2 crus classés en 1855**

Après une visite des chais, découvrez les étapes de la dégustation de deux crus classés et les spécificités de deux grandes appellations bordelaises. Vous apprendrez à apprécier le potentiel de garde d'un grand vin et recevrez les conseils d'un professionnel dans leur service, le carafage et dans le choix des accords avec les mets.

Les Vins de la formule* :

Château d'Armailhac 2009 Pauillac 5ème cru classé
Château Léoville Poyferré 2008 Saint Julien 2ème cru classé

Durée totale visite & dégustation : 1h15

Pass Visite & Dégustation Prestige <i>Lundi-Vendredi 9h-17h hors jour férié</i>	Forfait € TTC	Prix par personne € TTC
1 personne	70 €	70 €
2 personnes	100 €	50 €
3 personnes	120 €	40 €
4 personnes	150 €	37.50€

* Les vins indiqués sont sous réserve de modification en cours d'année, en cas de rupture de stock.

Les vins proposés en remplacement seront de même qualité.



99-100
POINTS

Robert Parker

Le Pass Visite & Dégustation

Deux Super Stars Robert Parker

Après une visite guidée des chais vous participerez à une présentation du célèbre système de notation de Robert Parker ou Wine Advocate, devenu une référence pour l'évaluation de la qualité des vins dans l'industrie vitivinicole. Puis, accompagné par un professionnel, vous dégusterez deux Super Stars ayant reçu la note suprême de « vin extraordinaire » par Robert Parker. Vous apprendrez à apprécier la qualité et le potentiel de garde de ces deux grands vins et recevrez les conseils d'un professionnel dans leur service, le carafage, et sur les choix d'accords avec les mets.

Les Vins de la formule :

Château Pontet Canet 2009 Pauillac 5ème cru classé Parker 100/100

Château Troplong Mondot 2010 Saint Emilion 1er Grand Cru Classé B Parker 99/100

Durée totale visite & dégustation : 1h30

Pass Visite & Dégustation SuperStars <i>Lundi-Vendredi 9h-17h hors jour férié</i>	Forfait € TTC	Prix par personne € TTC
1 personne	215€	215€
2 personnes	215€	107,50€
3 personnes	215€	72€
4 personnes	215€	54€

Le Pass Excellence :

Visite des Chais & Dégustation de trois 1ers Crus Classés 1855

Vous en rêviez déjà C'est le moment de le réaliser !

Après une visite guidée des chais, nous vous proposons d'accéder à une dégustation exceptionnelle de trois 1ers Grands Crus Classés de Bordeaux, références incontestées dans leurs appellations

Accompagné d'animateur expert, nous vous proposons de découvrir et de déguster deux 1ers crus classés rouges sur le millésime 2006, puis l'excellence du somptueux nectar le Château d'Yquem à Sauternes.

Les vins de la formule :

Château Mouton Rothschild 2006 1er cru classé Pauillac

Château Haut-Brion 2006 1er cru classé Pessac Léognan rouge

Château d'Yquem 2006 1er cru supérieur Sauternes

Durée totale visite & dégustation : 1h30 à 2 heures

Pass Visite & Dégustation EXCELLENCE <i>Lundi-Vendredi 9h-17h hors jour férié</i>	Forfait € TTC	Prix par personne € TTC
1 personne	850€	850€
2 personnes	850€	425€
3 personnes	850€	283.33€
4 personnes	850€	212.50€



2006



Les Coups de Coeur Millésima : trois terroirs en rouge

Après une visite guidée des chais, découvrez les particularités des grands vins rouges de Bordeaux en dégustant trois crus représentatifs des grandes appellations bordelaises.

Peyrabon (r) 2010, Haut-Médoc Cru bourgeois

Latour Martillac (r) 2010, Pessac-Léognan Rouge Cru classé

Grand Corbin Manuel (r) 2010, Saint-Emilion Grand cru

Durée totale visite & dégustation : 1h15

	Prix TTC Forfait 1 <i>Lundi-Vendredi 8h-18h</i>	Prix TTC Forfait 2 <i>Week-end, soirée, jour férié</i>
1 personne	116 €	
2 personnes	126 €	
3 personnes	136 €	
4 personnes	145 €	
5 personnes	155 €	
6 à 10 personnes	223 €	
De 11 à 20 personnes	412 €	652 €
De 21 à 30 personnes	618 €	978 €

Les options Accord mets & vins

Supplément 3 fromages	13 € TTC/pers, de 5 à 14 pers 10€ TTC / pers, à partir de 15 pers
------------------------------	--

Panorama Prestige trois couleurs

Après une visite des chais, partez à la découverte des 3 couleurs de vins produits à Bordeaux : vins blancs, rouges et liquoreux et découvrez les typicités de 3 régions emblématiques.

Vous vous initierez à la dégustation.

Malartic Lagraviere (b) 2009, Pessac-Léognan Blanc Cru classé

Fleur Peyrabon (r) 2000, Pauillac Cru bourgeoise

Guiraud (b) 2002, Sauternes 1er cru classé

Durée totale visite & dégustation : 1h15.

	Prix TTC Forfait 1 <i>Lundi-Vendredi 8h-18h</i>	Prix TTC Forfait 2 <i>Week-end, soirée, jour férié</i>
1 personne	191 €	
2 personnes	201 €	
3 personnes	211 €	
4 personnes	220 €	
5 personnes	230 €	
6 à 10 personnes	298 €	
De 11 à 20 personnes	562 €	802 €
De 21 à 30 personnes	843 €	1 203 €

Les options Accord mets et vins	
Supplément 3 fromages <i>ou</i> Supplément foie gras	13 € TTC/pers, de 5 à 14 pers 10€ TTC / pers, à partir de 15 pers

Initiation approfondie aux vins de Bordeaux : Découverte de 4 régions emblématiques

Après une visite des chais, partez à la découverte de 4 grandes régions emblématiques du vignoble de Bordeaux. Vous vous initierez à la dégustation des 3 vins produits dans ces régions : vins blancs, rouges et liquoreux et en découvrirez les typicités sur des millésimes d'exception.

Fleur Peyrabon (r) 2006, Pauillac Cru bourgeois

Fugue de Nenin (r) 2010, Pomerol 2e vin du Ch. Nénin

Liot (b) 1997, Sauternes

Solitude (b) 2012, Pessac-Léognan Blanc

Durée totale visite & dégustation : 1h30

	Prix TTC Forfait 1	Prix TTC Forfait 2
	<i>Lundi-Vendredi 8h-18h</i>	<i>Week-end, soirée, jour férié</i>
1 personne	155 €	
2 personnes	165 €	
3 personnes	175 €	
4 personnes	184 €	
5 personnes	194 €	
6 à 10 personnes	268 €	
De 11 à 20 personnes	518 €	798 €
De 21 à 30 personnes	777 €	1 197 €

Les options Accord mets et vins	
Supplément 4 fromages	17 € TTC/pers à partir de 5 pers 14 € TTC/pers à partir de 15 pers
Supplément foie gras <i>sur 3 vins</i>	13 € TTC/pers , de 5 à 14 pers 10€ TTC / pers , à partir de 15 pers

Horizontale 2005 des grands crus classés

Superbe millésime 2005 ayant bénéficié de conditions climatiques exceptionnelles toute l'année. Dix ans après, ces vins du millésime 2005 révèlent une qualité impressionnante. Millésima vous propose de déguster 3 belles réussites du millésime, à déguster et à garder quelques décennies en cave.

Talbot (r) 2005, Saint-Julien

Canon la Gaffelière (r) 2005, Saint-Emilion Grand Cru Classé

Chevalier (r) 2005, Pessac-Léognan Rouge Cru classé

Durée totale visite & dégustation : 1h15

	Prix TTC Forfait 1 <i>Lundi-Vendredi 8h-18h</i>	Prix TTC Forfait 2 <i>Week-end, soirée, jour férié</i>
1 personne	337 €	
2 personnes	347 €	
3 personnes	357 €	
4 personnes	366 €	
5 personnes	376 €	
6 à 10 personnes	444 €	
De 11 à 20 personnes	854 €	1 094 €
De 21 à 30 personnes	1 281 €	1 641 €

Les options Accord mets et vins	
Supplément 3 fromages	13 € TTC/pers, de 5 à 14 pers 10€ TTC / pers, à partir de 15 pers

Dégustation à l'Aveugle

3 grands vins de Bordeaux

Eveillez vos sens et votre connaissance du vignoble de Bordeaux.

Aidés d'une présentation conviviale des vins de Bordeaux par un professionnel, découvrez l'importance de l'odorat et du goût dans la dégustation pour reconnaître l'origine géographique d'un vin et son millésime.

Cette animation convient aussi bien à un public néophyte qu'à un public de connaisseurs.

Durée totale visite & dégustation : 1h30

	Prix TTC Forfait 1 <i>Lundi-Vendredi 8h-18h</i>	Prix TTC Forfait 2 <i>Week-end, soirée, jour férié</i>
1 personne	157 €	
2 personnes	167 €	
3 personnes	177 €	
4 personnes	186 €	
5 personnes	196 €	
6 à 10 personnes	264 €	
De 11 à 20 personnes	494 €	734 €
De 21 à 30 personnes	741 €	1 101 €

Les options Accord mets et vins

Supplément 3 fromages	13 € TTC/pers, de 5 à 14 pers 10€ TTC / pers, à partir de 15 pers
------------------------------	--

Dégustation à l'Aveugle

3 grands vins rouges de France

Eveillez vos sens et votre connaissance des vins de France

Aidés d'une présentation conviviale des vins de France par un professionnel, découvrez l'importance de l'odorat et du goût dans la dégustation pour reconnaître l'origine géographique d'un vin et son millésime.

Cette animation convient aussi bien à un public néophyte qu'à un public de connaisseurs.

Durée totale visite & dégustation : 1h30

	Prix TTC Forfait 1 <i>Lundi-Vendredi 8h-18h</i>	Prix TTC Forfait 2 <i>Week-end, soirée, jour férié</i>
1 personne	119 €	
2 personnes	129 €	
3 personnes	139 €	
4 personnes	148 €	
5 personnes	158 €	
6 à 10 personnes	226 €	
De 11 à 20 personnes	418 €	658 €
De 21 à 30 personnes	627 €	987 €

Les options Accord mets et vins

Supplément 3 fromages

13 € TTC/pers, de 5 à 14 pers
10€ TTC / pers, à partir de 15 pers

Les Repas Œnologiques

Le repas œnologique propose une formule complète qui inclut :

- **La visite guidée des chais** par un professionnel,
- **Le déjeuner ou dîner servi à table** dont le menu aura été soigneusement imaginé avec le chef pour s'accorder à merveille avec les vins proposés,
- **Les vins** pour chacun des plats, offrant un véritable panorama des terroirs bordelais,
- **La présentation historique et structurelle** de chacun des vins servis par un professionnel diplômé

Retrouvez nos 4 formules et les menus détaillés sur le site internet
event.millesima.fr

À partir de 87 € TTC / pers

Les déjeuners et dîners se font sur réservation du lundi au vendredi,
hors jour férié, de 16 à 54 personnes

Cette formule a été récompensée d'un BEST OF des meilleures
prestations œnotouristiques en 2013



MILLÉSIMA

LA CAVE DE BORDEAUX

Retrouvez en vente à l'unité, tous les vins servis en dégustation.

Plus de 500 références Bordeaux & Champagnes.

Un large choix de vieux millésimes prêt à boire.

Des objets liés au service du vin.

**Les 1ers crus classés de Bordeaux – Les crus classés & grands crus
Les crus bourgeois – Seconds vins - Champagnes**

La Cave Millésima
propose la **DETAXE**

Emballages sécurisés
pour le transport des
vins jusqu'à 15
bouteilles

OUVERTURE sur rendez vous uniquement

du **Lundi au Vendredi** sauf jours férié
9h-12h30 et 14h-17h

Nos récompenses :

Le Prix Spécial de L'Innovation de la part du jury lors de l'édition 2005 des « *Best Of du tourisme vitivinicole* » de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux,

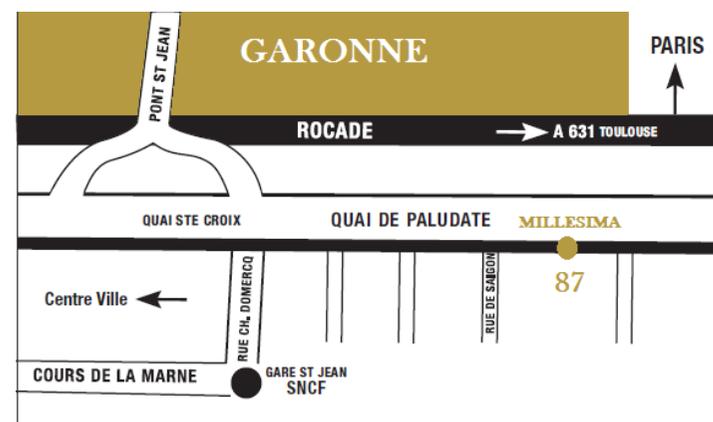
Le prix d'argent dans la catégorie « *organisation d'événements* » édition 2006 et 2008.

Le prix d'or dans la catégorie « *Découverte de l'Univers du Vin* » édition 2007.

2013 Best Of dans la catégorie « *Services Oenotouristiques* »



Accéder à nos chais :



- De Bordeaux centre, prendre la direction de la Gare Saint Jean par les quais
- TRAM : LIGNE C direction « Terres Neuves », arrêt Gare Saint Jean
- Rocade : sortie 21 direction Bordeaux, puis sortie MIN-Gare Saint Jean



Réservation

Toute réservation implique de la part du client l'acceptation entière et sans réserve des tarifs proposés et des présentes conditions générales de vente, à l'exclusion de tous autres documents.

Les demandes de réservation doivent être formulées par téléphone, fax ou e-mail au moins 24 heures à l'avance, sous réserve de disponibilité et de capacité de nos guides. Une fois validées, ces réservations donnent lieu à confirmation de notre part par l'envoi d'une facture indiquant les modalités de la prestation.

Toute modification concernant les caractéristiques de la visite (horaires, contenu, nombre de personnes...) doit être notifiée au plus tôt et sera prise en compte sous réserve de disponibilité.

Millésima se réserve le droit de demander le paiement d'un acompte de 70% à la réservation si celle-ci est antérieure à J-7, 100 % si elle a lieu après J-7.

Païement

Les tarifs proposés s'entendent en euros TTC, et sont fonction du nombre de participants. Le règlement des prestations s'effectue exclusivement lors de la réservation, en euros, par chèque compensable en France à l'ordre de Millésima, Travellers Chèques, carte bancaire ou de crédit (Visa, Eurocard Mastercard, American Express) sur place, ou par virement bancaire.

Retard – force majeure – débordements

En cas de retard du groupe, le guide reste en attente pendant la première demi-heure suivant l'heure de rendez-vous fixée sur la confirmation de réservation. La visite sera rallongée d'une durée équivalente sans facturation supplémentaire. Au-delà, la réservation sera annulée, et le guide pourra disposer de son temps, à moins que sa disponibilité lui permette de faire la visite à l'arrivée du groupe. A défaut, une nouvelle réservation devra être prise. Dans tous les cas, la visite est due et la nouvelle visite sera alors facturée au tarif en vigueur.

En cas de force majeure empêchant le bon déroulement de la prestation, la société s'efforcera de proposer à son client la plus prochaine date possible de visite, ou bien remboursera le client dans un délai d'un mois. Mais la responsabilité de la société ne saurait en aucun cas être engagée, et le client ne pourra prétendre à aucune indemnité ou pénalité supplémentaire.

La durée d'une prestation visite & dégustation est estimée à 2 heures, dans le cas où le temps d'occupation des locaux par les visiteurs (*hors achats en cave*) serait prolongé après la dite prestation et ce en dehors de la volonté du personnel Millésima sur place, ce temps supplémentaire sera facturé au prorata horaire d'une prestation location de salle.

Non-venue du groupe – annulation

Toute annulation partielle (visite écourtée) ou totale d'une visite doit parvenir à la société par écrit au moins 12 heures avant l'heure prévue de celle-ci, pour pouvoir être prise en compte. Pour toute dégustation choisie avec un accompagnement de mets, ce délai est de 4 jours ouvrables avant le jour de l'évènement. **Dans tous les cas, des frais d'annulation équivalents à 70% du total TTC de la prestation seront conservés, le solde sera remboursé si l'annulation intervient dans les délais précisés ci-dessus.** Passé ce délai, en cas de non-venue du groupe ou d'annulation pour une cause autre qu'un cas de force majeure, les sommes déjà versées resteront acquises pour la société, et à défaut de règlement, seront dues par le client en totalité sur présentation de facture.

Attribution de compétence

Les présentes conditions générales sont soumises à l'application de la loi française. Pour tout litige susceptible de s'élever entre les parties, quant à la formation, l'exécution ou l'interprétation du présent contrat, seul sera compétent le Tribunal de Commerce de Bordeaux, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie. En acceptant les présentes conditions générales de prestations et sauf avis contraire écrit de sa part, le client autorise Millésima à mettre en avant leur partenariat et à citer les noms et logo du client dans la rubrique « références » du site de Millésima, ou sur d'autres supports de communication (plaquettes, publipostages, réseaux sociaux), dans la mesure où les citations sont respectueuses des droits de propriété intellectuelle du client et de sa réputation.

Travaux Quartier de Paludate & sur le site 2017-2018

Les chais de Millésima et le quartier de Paludate sont dans une période de travaux dans le cadre du projet Euratlantique. Dans ces conditions, il est expressément prévu que le Client ne pourra pas se retourner contre Millésima au cas où des travaux auraient lieu, pendant tout ou partie des prestations, dans l'enceinte du Chai ou en dehors. Le Client ne pourra pas obtenir de Millésima une compensation financière ou des dommages et intérêts en cas de modification des espaces ou parcours de visite initialement prévus ou en cas de travaux. **Fermeture aux visites & dégustations de septembre 2017 à février 2018 pour cause de travaux de rénovation.**