



CHÂTEAU DE MEURSAULT



VOTRE EXPÉRIENCE
Réception & Dégustation

PRÉSENTATION DU DOMAINE

Château de Meursault



Au cœur de la Côte de Beaune, à 40 minutes de Dijon, 1h30 de Lyon et 3 heures de Paris, le Domaine du Château de Meursault offre un cadre exceptionnel avec son parc, son clos de 8 hectares, ses caves des XIIe au XVIe siècles et son ancienne cuverie qui accueille chaque année la fameuse Paulée de Meursault.

Le domaine viticole de 67 hectares s'étend d'Aloxe-Corton à Puligny-Montrachet et couvre 110 parcelles, dont dix-huit Premiers Crus et cinq Grands Crus. Le Domaine suit une démarche d'excellence dans le respect de la nature, de l'environnement et des paysages. Avec le millésime 2022, l'ensemble du vignoble sera conduit en agriculture biologique.

Nous mettons à votre disposition notre parc de 2 hectares pour les moments ensoleillés et l'Orangerie pour les apéritifs et cocktails. Les caves sont construites dans une architecture très bourguignonne et la cave principale bâtie d'arcs voûtés croisés et doublés en est le joyau. Dans ce lieu mythique de la Bourgogne, on vous fait découvrir l'histoire de notre domaine et de nos vins, notre savoir-faire et notre engagement agroécologique.

Chaque année en novembre, se tient dans la salle de réception la fameuse Paulée de Meursault, évènement bachique incontournable qui suit la célèbre Vente des Vins des Hospices de Beaune. C'est dans ce cadre exceptionnel que nous vous proposons d'organiser déjeuners, dîners, séminaires, journée d'affaires et évènement sur-mesure...

NOS PRESTATIONS

Nos espaces de réception



Pour vos réunions et repas de petits effectifs, nous mettons à votre disposition la salle à manger du pavillon du Château de Meursault. La privatisation de la salle à manger comprend la location du mobilier (tables et chaises).

Capacité : 8 à 25 personnes

Pour toutes les prestations, la privatisation de notre salle de réception comprend la location du mobilier (tables et chaises) et du matériel audio-visuel (Vidéoprojecteur HD avec système audio, écran mural de 3m x 1m69, 1 paperboard et l'accès au Wi-Fi)

Capacité : 30 à 400 personnes



NOS PRESTATIONS

Votre visite & dégustation

Parce que nous sommes l'un des plus grands domaines viticoles et que nos vins sont parmi les meilleurs de Bourgogne, la visite de nos caves et la dégustation de nos vins sont une expérience inoubliable. La visite débute dans l'ancienne Orangerie du Château datant du XIXe siècle. Le visiteur remonte le temps en traversant les caveaux confinés sous le Château dont le plus ancien date du XIIe siècle et déguste les vins dans un caveau privé.



Traversée des caves & dégustation

Traversée des caves & dégustation de 2 vins

de 20 à 45 min



Visite guidée des caves & dégustation

Visite guidée des caves & dégustation de 6 vins

environ 1h30

NOS PRESTATIONS

Votre repas au Château

Nous avons demandé à différents chefs régionaux de concocter des menus qui exaltent les papilles. Le menu et les plats sont les mêmes pour tous les convives, cependant, nous sommes en mesure d'adapter le menu pour les personnes végétariennes, végétaliennes ou suivant un régime alimentaire particulier.

VOTRE DÉJEUNER

Menu Bourguignon

Déjeuner composé de 2 plats :
Plat, dessert

Balade oenophile

Déjeuner composé de 3 plats :
Entrée, plat, dessert

Balade oenophile prestige

Déjeuner composé de 4 plats :
Entrée, plat, fromage, dessert

VOTRE DÎNER

Menu délice

Dîner composé d'amuses bouches,
d'une entrée, d'un plat, d'un
fromage et d'un dessert.

Menu gastronome

Dîner composé d'amuses bouches,
d'une entrée, d'un plat, d'un
fromage et d'un dessert.

VOTRE REPAS SUR-MESURE

Nos chefs mettent toute leur créativité à votre disposition pour réaliser le menu de vos souhaits. Il suffit de nous communiquer le choix du chef (étoilé ou traiteur), le nombre de plats et le budget par personne.

NOS PRESTATIONS

Vos Cocktails



Votre café d'accueil

Nous vous proposons diverses prestations pour votre journée : à votre arrivée, café d'accueil accompagné de mini-viennoiseries et de jus de fruit. Si vous souhaitez faire une pause, vous pourrez vous retrouver autour d'un café ou d'un jus de fruit et de petits gâteaux ou de fruits frais. Vous avez également la possibilité de déjeuner ou de dîner sur place, servis sur table ou en buffet.

Votre Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Les cocktails sont présentés et servis en buffet. Nos chefs composent bouchées froides ou chaudes, planches, verrines et d'autres douceurs salées ou sucrées. Le nombre de pièces est différent selon le cocktail sélectionné.

Cocktail nos terroirs : composé de 16 à 18 pièces/ personne

Cocktail tendance : composé de 18 à 20 pièces / personne



NOS PRESTATIONS

Votre accords mets & vins

Pour accompagner votre repas, vous dégustez les vins du domaine. Le Château de Meursault produit autant de vins rouges que de vins blancs d'appellation Régionale (ex : Bourgogne Chardonnay), d'appellation Village (ex : Meursault ou Savigny-Lès-Beaune), d'appellation Premier Cru (ex : Beaune Premier Cru Les Grèves ou Meursault Premier Cru les Perrières) et Grand Cru (ex : Corton, Corton Les Maréchaudes et Corton Vergennes)

POUR COMMENCER OU FINIR VOTRE REPAS

Apéritif Bourgogne

Service au choix d'un vin rouge ou d'un vin blanc d'appellation Bourgogne AOC

Apéritif Village

Service au choix d'un vin rouge ou d'un vin blanc d'appellation Village

Apéritif Premier Cru

Service au choix d'un vin rouge ou d'un vin blanc d'appellation Premier Cru

Mise en bouche

Service de 3 gougère par personne pour accompagner l'apéritif

Digestif Marc de Bourgogne hors d'âge

Service d'un verre de Marc du Château à la fin du repas

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Une fois que vous avez choisi votre menu, nous vous proposons une sélection de trois vins pour un accord mets et vins parfait !

Quantité : Une bouteille pour 6 personnes pour chacun des vins proposés.



Accord Village

Service d'un vin d'appellation Village et deux deux Premier Cru rouge ou blanc selon vos souhaits

Accord Premier Cru

Service de trois vins d'appellation Premier Cru rouge ou blanc selon vos souhaits

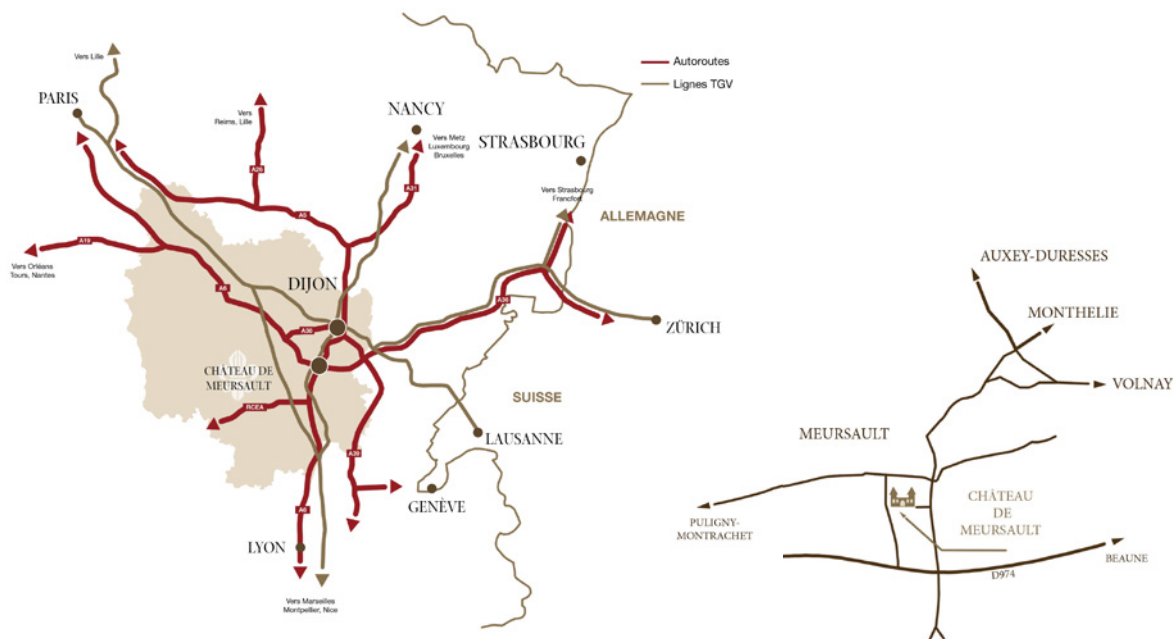


Accord Vins d'Exception

Service de trois vins d'appellation Premier Cru et Grand Cru rouge ou blanc selon vos souhaits

NOS TARIFS

UNE POSITION STRATÉGIQUE



CHÂTEAU DE MEURSAULT

CHÂTEAU DE MEURSAULT

Rue du Moulin Foulot - 21190 Meursault

www.chateau-meursault.com



+33 3 80 26 22 75



evenements@chateau-meursault.com



Chateau de Meursault



[chateau_de_meursault](https://www.instagram.com/chateau_de_meursault)