



Albert
BEERENS
CHAMPAGNE
VIGNERONS DEPUIS 1862

OENOTOURISME

VISITE & DÉGUSTATION

Durée : 1h30

De la Cave à la Flûte...

Visite de cave commentée :

De la vendange à la dégustation finale, nous vous expliquons les étapes de l'élaboration du champagne.

Dégustation de 4 champagnes de la gamme :

- Cuvée Brut Nature
- Cuvée Blanc de Noirs
- Cuvée Éternel Rosé
- Cuvée Signature

2 - 19 personnes : 10€ / pers

À partir de 20 personnes : 8€ / pers



PAUSE GOURMANDE

Accords Mets & Champagnes

Réservation 48h à l'avance - Durée 2h30

Une pause pétillante & savoureuse...

Visite de cave commentée :

Après une immersion au coeur du process champenois, profitez d'une pause épicurienne avec la dégustation de 4 champagnes de la gamme :

Cuvée Brut Nature

Cuvée Blanc de Noirs

Cuvée Éternel Rosé

Cuvée Signature

Saveurs gourmandes :

Gougères, Verrine de Tartare de Saumon, Fondue de Champignons au Chaource, Fondant au Chocolat aux Fruits Rouges... Selon nos envies de saison.

2 - 19 personnes : 35€ / pers

À partir de 20 personnes : 28€ / pers



EXCURSION DANS LES VIGNES

Réservation 48h à l'avance - Durée 2h30

À la découverte du vignoble & de son savoir-faire...

Ballade dans les vignes :

Au cours de cette promenade au vignoble, découvrez le terroir et le travail de la vigne, tout en savourant une première flûte de champagne.

Visite de cave commentée :

À l'issue de la promenade, visite commentée des installations suivi de la dégustation des autres cuvées de notre gamme :

- Cuvée Brut Nature
- Cuvée Blanc de Noirs
- Cuvée Éternel Rosé
- Cuvée Signature

2 - 19 personnes : 35€ / pers

À partir de 20 personnes : 28€ / pers



DÉJEUNER AU CHAMPAGNE

Réservation 5 jours à l'avance

Minimum 8 personnes - Durée 3h00

Immersion Gastronomique Mets & Champagnes...

Lors de votre arrivée au domaine, nous vous accueillerons avec une coupe de champagne au coeur du centre de pressurage pour continuer sur la visite de cave commentée.

L'apéritif et le repas se dérouleront avec les accords mets-champagnes sur les différents plats servis, qui raviveront tous vos sens.

Dégustation de notre gamme avec les mets :

Cuvée Brut Nature

Cuvée Blanc de Noirs

Cuvée Blanc de Blancs

Cuvée Éternel Rosé

Cuvée Signature

Menu Découverte : 80€ / personne

Menu Gastronomique* : 150€ / personne

*Par le Chef étoilé Jean-Baptiste NATALI





CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

JOURNÉE SÉMINAIRE

8 à 32 personnes

Réservation 5 jours à l'avance

Une journée professionnelle sous le signe du Champagne...

Matinée : Salle de réception à votre disposition avec écran plat, wifi, eau, café, mignardises..

Déjeuner & Visite de cave :

Première dégustation avec une coupe de champagne au coeur du centre de pressurage pour de continuer sur la visite de cave commentée. L'apéritif et le repas se dérouleront avec les accords mets-champagnes sur les différents plats servis, qui raviveront tous vos sens.

Dégustation de notre gamme avec les mets :

Cuvée Brut Nature

Cuvée Blanc de Noirs

Cuvée Blanc de Blancs

Cuvée Signature

Cuvée Éternel Rosé

Journée Séminaire & Menu Découverte : 100€ / personne

Journée Séminaire & Menu Gastronomique* : 170€ / personne

*Par le Chef étoilé Jean-Baptiste NATALI

Albert BEERENS CHAMPAGNE VIGNERONS DEPUIS 1862



Paris : 2h30

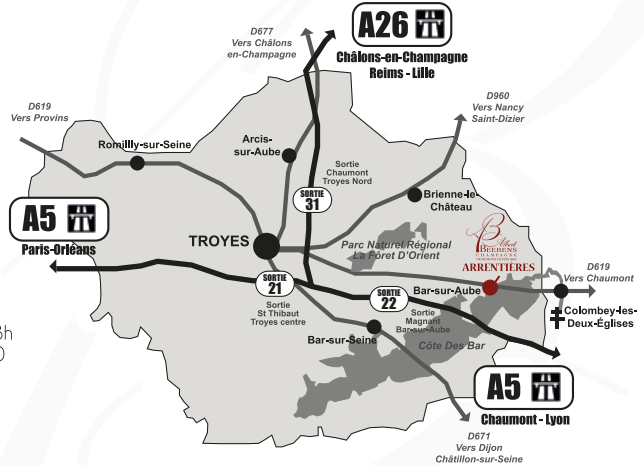
Lyon : 3h

Bruxelles : 4h15

Luxembourg : 3h

Genève : 3h30

Londres : 7h



Horaires d'Ouverture
Du Lundi au Vendredi : 10h - 17h
Samedi : 15h - 18h (de Mai à Septembre)
Mercredi & Dimanche sur réservation
Autres plages horaires sur RDV

Champagne Albert Beerens
37, Rue Blanche
10200 Arrentières - France
www.champagnebeerens.com
contact@champagnebeerens.com
Tél : 03.25.27.11.88

