



**GEORGES VIGOUROUX**  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

## **COFFRET GRANDS VINS & GASTRONOMIE**

Les coffrets Grands Vins & Agritourisme sont une invitation au voyage au cœur du Quercy, à travers l'incroyable trilogie Malbec, Truffe Noire et Safran. Escale gourmande, ateliers découverte, séjour de rêve ou dégustation de grands vins, nous souhaitons faire de votre passage dans le Lot une expérience inoubliable.



Le coffret « **Grands Vins & Gastronomie** » vous offre une immersion rare dans la gastronomie lotoise.

Nous vous proposons au choix :

◆ **Un dîner « Château » au restaurant gastronomique du Château de Mercuès (2 p.)** ✿

Sélection de produits nobles, déclinaisons subtiles et mariage de saveurs audacieux, le Chef étoilé Julien Poisot vous transporte, le temps d'un dîner, dans les hautes sphères de la gastronomie. Un voyage culinaire unique en « 3 services », vers un monde où les produits de saison rigoureusement sélectionnés et les grands vins du Château de Mercuès se combinent naturellement. Une expérience gustative inoubliable !

◆ **Un atelier cuisine avec le Chef au Château de Haute-Serre (2 p.)**

Immersion gourmande dans les coulisses d'une cuisine créative ! Apprenez les secrets du Chef Allan Duplouch de la Table vigneronne de Haute-Serre, BIB Gourmand au Guide Michelin, travaillez avec lui des produits d'exception – Malbec, truffe, safran – et imprégnez-vous de son imaginaire culinaire. Point d'orgue de l'atelier : la dégustation des mets préparés autour d'un déjeuner accompagné des vins du château.

◆ **Un Atelier Dégustation & déjeuner à la Table de Haute-Serre (2 p.)** 🧐

Amateur de vin, désireux de s'initier ou de parfaire vos connaissances, l'atelier dégustation vous permet d'apprendre et d'échanger en toute convivialité. Au programme : visite guidée du domaine, analyse sensorielle et expériences ludiques, dégustation de grands Malbecs, suivi d'un déjeuner vigneron au château : la Table de Haute-Serre, BIB Gourmand au Guide Michelin. Le Chef met à l'honneur le marché du jour en fonction des saisons en revisitant une trilogie d'exception, la Truffe Noire, le Malbec et le Safran.



# GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Comment profiter de votre coffret ?

- 1- Choisissez une prestation détaillée sur votre carte Grands Vins & Gastronomie.
- 2- Réservez auprès de nos services au 05 65 20 80 80 - [vigouroux@g-vigouroux.fr](mailto:vigouroux@g-vigouroux.fr)
- 3- Présentez vous avec votre carte Grands Vins & Gastronomie le jour dit pour profiter pleinement de votre expérience.

Date d'achat :

Référence :

Cachet de validation :

Le présent coffret est valable pendant un an à compter de sa date d'activation cachetée lors de son achat en caisse, à concurrence de son montant et éventuellement complété par un autre moyen de paiement. Le coffret n'est pas nominatif et ne peut donner lieu à aucun remboursement, même partiel, notamment en cas de perte, vol ou détérioration. Aucune remise ou promotion n'est valable sur l'achat d'un coffret Agritourisme.

Renseignements & réservations au 05 65 20 80 80 - [vigouroux@g-vigouroux.fr](mailto:vigouroux@g-vigouroux.fr)

[www.g-vigouroux.fr](http://www.g-vigouroux.fr)

Georges Vigouroux SAS - CS20159 Route de Toulouse 46003 Cahors Cedex 9