



Exclusivité 2016

Mets et vins en Camargue

Situé en Provence, sur la commune d'Arles, au cœur du Parc Naturel Régional de Camargue, les personnes seront accueillies dans un mas. Trois générations y habitent et c'est à la fois le lieu de vie d'une famille et un lieu de travail.

Le mas est une construction typique de l'habitat camarguais (bâti en 1426) où l'on retrouve dans le corps de ferme l'espace pour les animaux (bergerie, pigeonnier, étable) et pour les hommes. Aujourd'hui, il n'y a plus d'élevage mais le riz, le blé y sont cultivés, le tournesol et bien sûr la vigne en Agriculture Biologique.

Accueil du groupe/Visite

Le groupe est accueilli dans la cour du mas. Promenade dans les vignes, et présentation de la culture en agriculture biologique, de la riziculture, de l'irrigation en Camargue, de la faune et la flore camarguaises.

Dégustation

Installation des participants dans le caveau, nouvellement restauré, autour d'une grande table de ferme et de plusieurs barriques.

Initiation à la dégustation proposée par l'œnologue du mas. Petit jeu ludique de reconnaissance des odeurs. Initiation à la dégustation de vins en faisant appel aux sens de chacun. Il s'agit que chacun puisse exprimer les différentes sensations que le vin lui procure et pouvoir y mettre des mots : trouver le vocabulaire pour communiquer avec les autres ses propres ressentis.

Présentation de rois vins issus des vignes du Mas (notamment du cépage Marselan dont la parcelle a été visitée quelques minutes plus tôt).

Le repas

Les vins seront accompagnés de « petites choses à grignoter » qui proviennent de la gastronomie locale : saucisson de taureau et fromage de brebis, s'ensuivra un repas au cours duquel mets et vins seront en accord.

RESERVATIONS

Service Groupes / Group Travel Service

Françoise **PANSIER**
groupe2@arlestourisme.com
Tél : +33 (0)4 90 18 32 65

Sophie **DISSET**
groupe2@arlestourisme.com
Tél : +33 (0)4 90 49 37 50

Anne **BENEZECH**
a.benezech@arlestourisme.com
Tél : +33 (0)4 90 18 41 26



Petits fromage frais de brebis «Les Gardians», huile d'olive de la Vallée de Baux,

*-
Jeunes pousses de salade - Risotto de riz de Camargue, duo petits pois-carottes nouvelles au jus de crabes du Vaccarès*

*-
Assortiments de fromages de chèvre affinés*

*-
Glace au miel «toutes fleurs» et amandes*

Prix par personne : 4,2 €

Ce tarif comprend : l'accueil, la visite, l'initiation à la dégustation, la dégustation et l'accord mets et vins.

Situation : Le domaine est situé en plein de la Camargue, à 15 minutes du centre ville en autocar

Info pratiques : parking autocars et toilettes disponibles.

Langues étrangères maîtrisées : anglais, espagnol, italien

RESERVATIONS

Service Groupes / Group Travel Service

Françoise **PANSIER**
groupes@arlestourisme.com
Tél : +33 (0)4 90 18 32 65

Sophie **DISSET**
groupes2@arlestourisme.com
Tél : +33 (0)4 90 49 37 50

Anne **BENEZECH**
a.benezech@arlestourisme.com
Tél : +33 (0)4 90 18 41 26

Une rubrique dédiée aux professionnels www.arlestourisme.com