

Comte Senard

Table d'Hôtes



Propriétaire

A

Aloxe-Corton

Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 13h30

Fermé dimanche, lundi

Fermeture annuelle de mi-décembre à fin janvier



Domaine Comte Senard - Caveau et Table d'Hôtes

Les Meix - 1 rue des Chaumes - 21420 Aloxe-Corton / Côte d'Or - France

Tel : +33 (0)3 80 26 41 65 – Fax : +33 (0)3 80 26 45 99

Site internet : www.domainesenard.com / Courriel : table@domainesenard.com

Siret : 380 720 227 00012 – APE : 513 J –

Conditions 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcool interdit aux moins de 18 ans

Table d'Hôtes

Ouvert du mardi au samedi, de février à mi-décembre. Fermé les soirs.

11h30, 12h, 12h30, 13h ou 13h30 max.

Déguster autrement les vins d'Aloxe-Corton, de façon originale et ludique, voilà tout le bonheur qui vous attend à la Table d'Hôtes Comte Senard.

A côté du Caveau de Dégustation, descendez 3 marches pour découvrir notre Salle à Manger, à l'atmosphère chaleureuse et champêtre, située dans les anciennes écuries du Domaine.

Installés confortablement, vous choisissez la formule de vins qui vous convient :

4 vins, 6 vins ou celle des 6 Grands Crus.

Emilie, Anthony et Baptiste nos trois sommeliers, vous accompagnent tout au long de votre repas et se font un plaisir de commenter votre dégustation pour vous faire partager leur passion du vin.

Un menu régional unique accompagne cette dégustation.

Pour vous, nos sommeliers ont sélectionné une entrée, un plat principal chaud et une assiette de fromages locaux en harmonie avec les vins choisis.

En fin de repas, ne manquez pas le café gourmet et notre délicieux Pain d'Epices, confectionné selon la tradition bourguignonne.

Afin de garder un souvenir inoubliable de votre visite, les vins dégustés seront disponibles à la boutique.



©Armelle



©Armelle



©E. Jolivet

Conditions 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcool interdit aux moins de 18 ans

Choix des formules de Dégustation

4 Vins : 1 régional, 1 village, 1 premier cru et 1 grand cru / Durée* : 1h15 - 30 env**69.00 €**

6 Vins : 1 régional, 1 village, 1 premier cru, 3 grands crus / Durée* : 1h30 - 45 env.**95.00 €**

6 Grands Crus : Découverte de 6 Corton Grands Crus / Durée* : 1h30 - 45 env.**119.00 €**

Au cas où vous souhaiteriez compléter votre dégustation d'appellations supplémentaires, cela est possible selon les tarifs de nos vins au verre.

Chaque prix correspond à un **forfait** comprenant par personne :

La dégustation des vins pendant le repas - 7cl par verre - avec les commentaires de nos sommeliers.

La sélection, en millésimes jeunes et anciens des vins du Domaine, sera déjà choisie au préalable par nos soins.



Le repas régional

Comprenant entrée, plat, fromage et café-gourmet



La visite des vignes et de la cave du XIIIème siècle

Proposée en complément soit avant, soit après le repas en fonction de la disponibilité de nos sommeliers et de vos impératifs horaires.

Pour les visites, compter du temps en sus : 15 /30 min, selon l'effectif.

Menu

Un **menu régional unique**, confectionné avec soin et se mariant parfaitement avec nos vins comblera tous vos souhaits

APERITIF

Gougères



ENTREE

Jambon persillé



PLAT PRINCIPAL

Bœuf bourguignon et Gratin Dauphinois



FROMAGE

Assortiment de fromages



CAFE

Café gourmet & Pain d'Epices Bourguignon



Conditions 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcool interdit aux moins de 18 ans

Autres Menus

MENU SANS VIN : 45.00 €

Pour les clients ne buvant pas d'alcool, à condition que les autres convives prennent les formules habituelles **avec les vins**.

MENUS ENFANTS : De 3 à 12 ans : 1 boisson sans alcool + Entrée + Plat principal + Glace ou compote 15.00 €

De 13 à 17 ans : 1 boisson sans alcool + Entrée + Plat principal + Fromage ou/et Glace ou compote 25.00 €

Jeux à disposition.

MENU SPECIAUX : 5.00 €

Chaque menu spécial, (végétarien, végétalien, végan, ou tenant compte d'intolérances ou d'habitudes alimentaires particulières) déterminé lors de la réservation, sera facturé **5.00 €** en sus du prix du menu initial.



©Emilie Jolivet



La Cave du XIIIème siècle et le « Clos des Meix »

Pour que votre dépaysement soit complet, nos sommeliers vous emmènent pour une visite au cœur d'un patrimoine séculaire.

Le Clos des Meix, Monopole du Domaine, est l'un des grands crus de la Colline de Corton.

D'une superficie de 2.5 ha, il trône majestueusement au sein de la propriété et offre une vue imprenable sur les vignobles de Pernand-Vergelesses et Savigny-les-Beaune.

Sous le jardin du Domaine, se cache une des plus anciennes caves de Bourgogne, datant du XIIIème siècle, construite par les moines Dominicains. Vous y découvrirez un lieu d'exception orné de magnifiques voûtes séculaires, théâtre de bien des aventures à travers les siècles.



Photos : ©J.-L. Bernuy



Photos : ©Michel Baudoin

Conditions 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcool interdit aux moins de 18 ans

Détails et Conditions Générales de Vente

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustation de vins

SOMMAIRE

- I. DETAILS PRATIQUES
 - a) Horaires d'ouverture
 - b) Capacité d'accueil
 - c) Autres détails

- II. MODALITES DE PAIEMENTS, ACHATS DE NOS VINS

- III. CONCEPT
 - a) Les forfaits de dégustations
 - b) Le repas
 - c) La visite

- IV. RESERVATIONS
 - 1. Individuels de 1 à 4 personnes
 - a) Conditions
 - b) Confirmations, modifications et annulations

 - 2. Groupes de 5 à 15 personnes
 - a) Conditions
 - b) Confirmations, modifications et annulations

 - 3. Groupes de plus de 16 personnes
 - a) Conditions
 - b) Confirmations, modifications et annulations

- V. ACCES
 - 1. Par le train :

 - 2. En voiture :
 - a) Par le sud, par l'autoroute ou la route départementale D974
 - b) Par le nord, par l'autoroute
 - c) En voiture, par le nord, par la route départementale D974

Détails et Conditions Générales de Vente

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustation de vins

I. DETAILS PRATIQUES

a) Horaires d'ouverture

- **Ouvert du mardi au samedi, de février à mi-décembre. Fermé les soirs.**
- **Plages horaires des déjeuners-dégustations** : 11h30, 12h, 12h30, 13h ou 13h30 max.

b) Capacité d'accueil

- **La salle à manger dispose d'une capacité d'environ 25 personnes.**
- Les déjeuners ne peuvent avoir lieu **que** dans les locaux de la Table d'Hôtes, uniquement aux horaires indiqués. Les places assises sont réparties dans notre salle à manger, **chauffée et climatisée**, en 4 **tables rondes** (5 tables maximum) pouvant accueillir pour certaines, de 8 à 14 personnes.
- **La Table d'Hôtes dispose d'un petit espace VIP** d'une capacité de **7 pers. max.** (voir p.2, photo de droite), dans un espace attenant à la salle à manger.
- **Attention** : Accès limité aux personnes à mobilité réduite pour le moment. Les travaux d'accessibilité sont en cours.

c) Autres détails

- **Langues parlées : Français, Anglais.**
- **WIFI** n'est disponible uniquement qu'au Caveau de dégustation et dans l'espace VIP.
- Les animaux de compagnie sont acceptés.
- Le concept de la Table d'Hôtes consiste en une dégustation des vins, accompagnée d'un repas bourguignon. Si vous choisissez plutôt un Déjeuner-Dégustation à la Table d'Hôtes, nous vous recommandons de déguster les vins durant le repas, comme le prévoient les formules proposées, sans faire au préalable de dégustation au caveau de vente.
Si néanmoins vous tenez à une dégustation avant le repas, celle-ci vous sera facturée selon les tarifs affichés. Veuillez noter que la dégustation gratuite au Caveau ne s'applique pas en cas d'un déjeuner à la Table d'Hôtes.
- Les tarifs de la Table d'Hôtes et du Caveau (vins et /ou repas) sont destinés à une clientèle de **Particuliers**. **Pour tout professionnel du vin, concernant une demande de tarifs revendeurs, contactez nos bureaux à : office@domainesenard.com ou par téléphone au : 03 80 26 40 73.**
- Pour faire plaisir à vos proches, des **Bons Cadeaux** sous forme de **Dégustations au Caveau**, de **Déjeuner à la Table d'Hôtes** ou de **Bons d'Achat de vins** sont possibles sur demande.

II. MODALITES DE PAIEMENTS, ACHATS DE NOS VINS

- Prix TTC et service compris.
- Les règlements des déjeuners-dégustation, y compris d'éventuels achats de vins, s'effectuent sur place, par carte bancaire (Visa, Mastercard ou Maestro), chèque (pour les résidents français) espèces, ou dans certains cas par prélèvement d'une carte bancaire à distance ou par virement.
- Les vins **dégustés peuvent être achetés directement à la boutique** du Caveau, dans la limite des stocks disponibles. Prix TTC, départ caveau.
- Ils peuvent être **soit emportés directement, soit envoyés porte à porte**, par transporteurs spécialisés, vers de nombreuses destinations et sous certaines conditions (Europe, Etats-Unis, Suisse, Japon, Hong Kong, Singapour, Australie, etc.).
- Dans certains cas, la détaxe peut être accordée.
- **Les tarifs et la vente des vins du Caveau sont réservés à une clientèle de particuliers.** **Pour tous professionnels du vin, concernant une demande de tarifs revendeurs, contactez nos bureaux à : office@domainesenard.com ou par téléphone au : 03 80 26 40 73.**

Conditions 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcool interdit aux moins de 18 ans

Détails et Conditions Générales de Vente

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustation de vins

III. CONCEPT

Les déjeuners proposés à la Table d'Hôte consistent en une dégustation des vins du Domaine, **au cours** d'un repas bourguignon.

Ces déjeuners se présentent sous forme de forfaits qui incluent chacun :

- **La dégustation de vins avec les explications du sommelier tout au long du repas**
- **Un repas simple et unique**
- **Une visite de la propriété**

IMPORTANT

Les déjeuners à la Table d'Hôtes ne sont possibles **que sur réservation**.

En effet, nous attirons votre attention sur le fait que nous travaillons en collaboration avec **un traiteur** qui nous livre le matin-même toutes nos denrées. Ces livraisons comportent des produits frais. Ils incluent aussi parfois des commandes spéciales, en raison de restrictions ou habitudes alimentaires qui ont été spécifiées par nos clients, en alternative au menu initialement proposé.

Les plats sont dressés, apprêtés et réchauffés par nos soins, juste avant le début du service. Il n'y a donc, **à aucun moment**, de « chef » en cuisine pendant le service.

Ainsi, lorsqu'un **changement de dernière minute** se présente (allergies, convives de plus ou de moins, annulations des clients sans nous en avertir, etc.), cela entraîne des conséquences :

- **Logistique** : car nous ne pouvons pas anticiper d'alternative au repas initialement prévu.
- **Ethique et/ou technique** : car les mets prévus seraient insuffisants voire perdus.
- **Economique** : car des réservations auront été refusées.

Par respect pour notre travail, pour le bon déroulement de nos prestations et parce que nous voulons éviter tout gaspillage, un acompte, dans certains cas, sera demandé afin de couvrir les pertes éventuelles résultant de ces changements intempestifs.

Nous vous remercions de votre compréhension.

a) Les forfaits de dégustations

Trois forfaits de vins vous sont proposés :

4 vins: 69 € /pers., 1 régional, 1 village, 1 premier cru et 1 grand cru (1 blanc et 3 rouges)

6 vins: 95 € /pers., 1 régional, 1 village, 1 premier cru et 3 grands crus (2 blancs et 4 rouges)

6 grands crus: 95 € /pers. Dégustation de 6 Corton Grands Crus (5 rouges et 1 blanc)

La Table d'Hôtes propose une dégustation **des vins du Domaine exclusivement avec plus de vins rouges que de blancs** sous forme de forfaits.

La sélection des vins est déjà choisie au préalable par nos soins.

En fonction des quantités disponibles, nous essayons d'alterner millésimes jeunes et anciens.

Toutefois, nous restons à votre écoute en cas de souhaits particuliers.

Ces forfaits **ne sont pas combinables** avec ceux du Caveau de Dégustation.

Conditions 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcool interdit aux moins de 18 ans

Détails et Conditions Générales de Vente

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustation de vins

Nous rappelons que la **dégustation** de vins prévue dans les forfaits des déjeuners-dégustation est de **7 cl par verre et par appellation**.

En cas de modification du forfait initial (dose de dégustation, types de vins, préférence pour une dominante blancs / rouges, etc.), **ces changements entraîneront une réévaluation du tarif de la dégustation**.

Un menu sans vin (voir p. 4) pour les clients ne buvant pas d'alcool est prévu, à condition que les autres convives prennent les formules habituelles avec les vins.

La durée de la prestation (déjeuners-dégustations et visite de la propriété) varie selon l'effectif du groupe et du forfait de vins choisi.

b) Le repas

Chaque forfait s'accompagne du menu unique et régional suivant :

Gougères au comté en apéritif

Jambon persillé en entrée

Bœuf bourguignon avec gratin dauphinois en plat principal

Assortiment de fromages régionaux

Café-gourmet avec pain d'épices (1 café ou thé par personne).

A noter que le menu et ses forfaits de vins **n'incluent pas** :

- Les eaux minérales en bouteille (des carafes d'eau sont gracieusement posées sur les tables) et d'autres boissons sans alcool.

- Les plats en supplément.

Dans les **cas exceptionnels** (allergies ou habitudes alimentaires, répétition de ce menu durant votre séjour, circonstances de températures estivales élevées ou pour toute demande sur mesure) un **autre menu** peut être prévu sur demande, au **moment de la réservation**.

Merci de nous faire part de vos souhaits par avance impérativement, lors de la réservation ou selon le cas, 7 jours au moins avant celui de votre venue. **Un supplément de 5 € sera appliqué.**

c) La visite

- **La visite des vignes en Monopole, Corton Grand Cru « Le Clos des Meix » et celle de l'ancienne Cave du XIIIème siècle est incluse dans les forfaits des déjeuners, quelle que soit l'heure de votre arrivée.**

Elle est généralement proposée en premier - avant le repas - pour les horaires de 11h30, 12h voire 12h30.

Elle s'effectue après le repas, pour ceux de 13h ou 13h30.

Celle-ci dure approximativement de 15 à 20 min. pour les individuels et groupes jusqu'à 15 personnes.

Entre 20 et 30 min pour plus de 15 personnes.

Cette durée est à compter en supplément du déjeuner-dégustation.

Les premières visites débutent à 11h30 et non avant, car nos sommeliers seront occupés en dégustation au Caveau à ce moment-là.

- La Cave du XIIIème siècle dispose d'une température naturelle de 14°C environ, tout au long de l'année. Prévoir un vêtement adéquat.

Attention : Les escaliers (15 marches) permettant de pénétrer dans la Cave du XIIIème siècle, limitent l'accès aux personnes à mobilité réduite. Travaux d'aménagement en cours.

- Le Domaine Senard étant une propriété privée, les visites ne se font qu'accompagnées de nos sommeliers.

Aucune visite libre n'est possible au sein de la Propriété.

Conditions 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcool interdit aux moins de 18 ans

Détails et Conditions Générales de Vente

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustation de vins

IV. RESERVATIONS

- Pour toute réservation à la Table d'Hôtes, la prise de contact peut se faire par téléphone, mais le suivi de la réservation ainsi que sa confirmation devront se faire **par courriel**.
- Chaque demande traitée est considérée comme une **option** de réservation dans un premier temps. **Cette option, n'est en aucun cas une confirmation.**
- Pour chaque demande, il est important de préciser le **nombre total de participants, en différenciant bien l'effectif des accompagnants professionnels du tourisme** (guides, accompagnateurs ou chauffeur), s'il y en a, de celui des clients. Par ailleurs, il est indispensable de spécifier si le personnel accompagnant **déjeune ou non avec les clients**.
- Merci de bien vouloir nous **informer si vous avez un impératif horaire à respecter**.

1) De 1 à 4 personnes

a) Conditions

- Afin de confirmer fermement la réservation, une garantie de réservation sera demandée.
- **La formule des vins qui accompagne le menu unique pourra être choisie sur place.** Il est souhaitable que la formule de vins choisie soit la même pour toute la table.
- Les déjeuners-dégustations à la Table d'Hôtes peuvent durer de 1h à 1h30 min env. selon l'effectif et le forfait de vins choisis.
- Après la visite, qui dure de 20 à 30 min et d'éventuels achats au terme du repas, **comptez entre 1h45 et 2h pour l'intégralité de la prestation.**

b) Confirmations, modifications et annulations

- **La réservation sera définitive aux conditions suivantes :**
 - **Quand toutes les informations vous concernant nous seront communiquées par courriel.**
 - **Et qu'une confirmation finale de notre part vous sera renvoyée.**
- **Certaines modifications ou annulations partielles** (effectif, changement de la formule initialement choisie, amuse-bouche supplémentaires, etc.), même de dernière minute, **sont à nous faire connaître impérativement.**
- **Selon le cas, ces modifications pourront faire l'objet d'une réévaluation du tarif de la prestation.**
- **En cas d'annulation totale**, nous avons choisi de ne prélever **aucun frais** malgré les risques que cela comporte pour nous. C'est pourquoi, **nous comptons sur votre compréhension pour nous en avertir le plus tôt possible.**
- **Exception** : Pour la semaine précédant la période de la « Vente des Vins aux Hospices de Beaune » (3^{ème} dimanche de novembre), **35 € d'acompte non-remboursables, par personne, seront à régler, au 1^{er} novembre** au plus tard, précédant la réservation.

Détails et Conditions Générales de Vente

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustation de vins

2) De 5 à 14 personnes

a) Conditions

- Afin de confirmer fermement la réservation, une garantie sera demandée.
- **La formule des vins qui accompagne le menu unique est à choisir au moment de la réservation. A titre exceptionnel, elle pourra être choisie sur place.**
Il est souhaitable que la **formule de vins choisie, soit la même** pour toute la table ou le groupe.
- Les déjeuners-dégustations à la Table d'Hôtes peuvent durer entre 1h15 et 1h45 min env. selon l'effectif et le forfait de vins choisis.
- Après la visite, qui dure de 30 à 45 min - en fonction de l'effectif - et d'éventuels achats au terme du repas, **comptez entre 2h et 2h30 pour l'intégralité de la prestation.**

b) Confirmations, modifications et annulations

- **La réservation sera définitive aux conditions suivantes :**
 - **Quand toutes les informations vous concernant nous seront communiquées par courriel.**
 - **Quand une confirmation finale de notre part vous sera renvoyée.**
 - **Quand nous aurons obtenu les garanties nécessaires mentionnées ci-dessous :**
 - **Donner une trace bancaire** = pas de dépôt d'acompte mais des frais d'annulations prélevés en cas de désistement total ou partiel, comme suit :
 - **35 €/adulte désisté, en cas d'annulation partielle** (désistement d'un ou plusieurs convives) le jour de la réservation.
 - **15 €/adulte en cas d'annulation totale**, à partir d'un délai qui vous sera précisé, précédant le jour de la réservation.
- Il sera demandé alors de nous communiquer **un numéro de carte bancaire, avec le nom, la date d'expiration et le numéro de sécurité (cryptogramme)**.
- Ces frais seraient prélevés de la carte bancaire concernée.
- Pour cela, contactez-nous directement par téléphone du mardi au samedi de 10h à 18h, ou envoyez-nous un courriel en partageant les données sur : table@domainesenard.com et sur une autre boîte mail séparée : tablecomtesenard@gmail.com.
 - **Laisser un acompte (non-remboursable)** = Le montant de l'acompte s'élèverait à **15 € / personne et devrait être réglé** dans un délai qui vous sera précisé avant votre venue.
Paiement possible par chèque (pour les résidents français), virement ou carte bancaire.
Dans le cas d'annulations partielles le jour de votre visite, l'acompte est conservé, mais le solde ne sera pas prélevé pour les personnes absentes.
 - **Payer l'intégralité de la prestation** est également possible, mais sous certaines conditions.
Paiement requis entre 3 et 7 jours max. avant votre venue.
Paiement possible par chèque (pour les résidents français), virement ou carte bancaire.
- **Certaines modifications, nouvelles informations ou annulations partielles** (effectif, changement de la formule initialement choisie, heure d'arrivée, allergie ou habitudes alimentaires, présence d'enfants ainsi que leur âge, etc.), même de dernière minute, **sont à nous faire connaître impérativement.**
- **Selon le cas, ces modifications pourront faire l'objet d'une réévaluation du tarif de la prestation.**
- **Exception** : Pour la semaine précédant la période de la « Vente des Vins aux Hospices de Beaune » (3^{ème} dimanche de novembre), **35 € d'acompte non-remboursables, par personne, seront à régler, au 1^{er} novembre** au plus tard, précédant la réservation.

Conditions 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcool interdit aux moins de 18 ans

Détails et Conditions Générales de Vente

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustation de vins

3) Groupe de 15 personnes et plus

a) Conditions

- **Afin de confirmer fermement la réservation, le règlement d'un acompte minimum sera demandé.**
- **La formule des vins qui accompagne le menu unique, est à choisir au moment de la réservation.** Il est indispensable que la **formule de vins soit la même** pour tout le groupe.
- Les déjeuners-dégustation à la Table d'Hôtes peuvent durer de 1h30 à 2h min env. selon l'effectif et le forfait de vins choisi.
- Avec la visite, qui dure de 30 à 45 min - en fonction de l'effectif - et d'éventuels achats au terme du repas, **comptez de 2h30 à 3h pour l'intégralité de la prestation.**

b) Confirmations, modifications et annulations

- **La réservation sera définitive aux conditions suivantes :**
 - **Quand toutes les informations vous concernant nous seront communiquées par courriel.**
 - **Quand une confirmation finale de notre part vous sera renvoyée.**
 - **Quand nous aurons obtenu les garanties nécessaires mentionnées ci-dessous :**
 - **Laisser un acompte (non-remboursable) = Le montant de l'acompte s'élèverait à 15 € / personne et devrait être réglé dans un délai qui vous sera précisé avant votre venue.**
Paiement possible par chèque (pour les résidents français), virement ou carte bancaire.
 - **Payer l'intégralité de la prestation est également possible, mais sous certaines conditions.**
Paiement requis entre 3 et 7 jours max. avant votre venue.
Paiement possible par chèque (pour les résidents français), virement ou carte bancaire.
- **Certaines modifications, nouvelles informations ou annulations partielles** (effectif, changement de la formule initialement choisie, heure d'arrivée, allergie ou habitudes alimentaires, présence d'enfants ainsi que leur âge, etc.), même de dernière minute, **sont à nous faire connaître impérativement.**
- **Selon le cas, ces modifications pourront faire l'objet d'une réévaluation du tarif de la prestation.**
- **Exception** : Pour la semaine précédant la période de la « **Vente des Vins aux Hospices de Beaune** » (3^{ème} dimanche de novembre), **35 € d'acompte non-remboursables, par personne, seront à régler, au 1^{er} novembre** au plus tard, précédant la réservation.

Détails et Conditions Générales de Vente

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustation de vins

V. ACCES

1. Par le train

Gares les plus proches : Beaune (5 km) et Dijon (35 km).

2. En voiture

a) **Par le sud, par l'autoroute ou via la route départementale D974 :**

- Si vous venez du sud, sur l'A6, prendre la sortie 1 Savigny-les-Beaune.
- Si vous venez du sud, sur l'A31, prendre la sortie Beaune Nord, Porte Saint Nicolas.
- Si vous venez de Beaune, prendre la départementale 974 direction nord (Dijon).

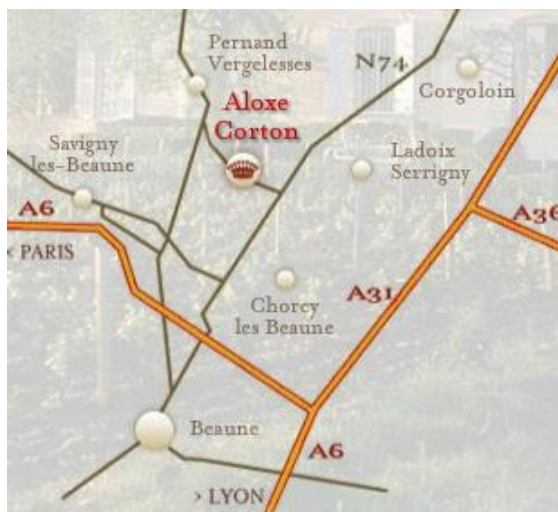
b) **Par le nord, par l'autoroute :**

- Si vous êtes sur l'A31 par le nord (Dijon), prendre la sortie Beaune Nord, Porte Saint Nicolas.

Prendre le rond-point, (situé à la sortie d'autoroute) et continuer sur la départementale D97, direction Dijon. Après 2 km (3 min), tournez à gauche, direction Aloxe-Corton et dirigez-vous vers le centre du village. Le Domaine y est indiqué.

c) **Par le nord, via la route départementale D974 :**

- Si vous venez de Dijon, prendre la départementale 974 direction sud (Beaune).
Après Ladoix-Serrigny, tournez à droite, direction Aloxe-Corton et dirigez-vous vers le centre du village.
Le Domaine y est indiqué.
- **Le Domaine ne disposant pas de parking au sein de la propriété, les stationnements pour les voitures ou les autocars sont possibles soit sur la Place du Chapitre (en face du Domaine à 50 m), soit sur la Place de l'Eglise (200m du Domaine).**
- **Cordonnées GPS :** 47°3'56" N; 4°51'33" E. / **Adresse :** 1 rue des Chaumes, 21420 Aloxe-Corton.



Conditions 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcool interdit aux moins de 18 ans