



NOS PRESTATIONS VITI-OENOTOURISTIQUES 2025

TARIFS ET CONDITIONS APPLICABLES AU 1^{ER} JANVIER 2025 - RÉSERVÉS AUX PARTICULIERS

NOS PRESTATIONS	DESCRIPTION COURTE	NOMBRE DE PERSONNES	TARIFS (Sans obligation d'achat)	RÉSERVATION	DURÉE	ACCESSIBILITÉ Personnes à Mobilité Réduite	NOMBRE DE VINS
DÉGUSTATION COMMENTÉE ET DÉCOUVERTE DU DOMAINE	Dans cette formule, vous avez la possibilité de déguster 5 cuvées du Domaine avec une présentation détaillée. Nous en profitons pour vous présenter l' Appellation des Fiefs Vendéens, notre Domaine et notre vision de la viticulture . Cette prestation se déroule dans l' espace caveau du Domaine, d'où vous pouvez observer la cuverie, la cave d'élevage de nos meilleurs vins, nos installations et nos vignes. <i>Cette prestation n'inclut pas de visite privée avec une personne dédiée du Domaine.</i>	De 1 à 8 personnes max.	Gratuit	SANS RÉSERVATION	Env. 30 à 45 min	OUI	5 vins (2€/vin suppl.)
		Groupe de 9 à 55 personnes max.	6€/pers. Gratuit pour les -18 ans.				
VISITE PRIVÉE « SUD LOIRE EXPRESSION »	Pour cette visite, une personne compétente de notre Domaine vous est dédiée et vous accompagne sur une visite privée de notre Domaine où nous vous présentons notre vision de la viticulture . Nous commencerons dans les vignes et poursuivrons au cœur de notre Cave. Vous découvrirez notre chai, nos outils, la cuverie et l'espace de mise en bouteille. Nous évoquerons nos méthodes de vinification et les profils de vins que nous visons. L'expérience se terminera en beauté avec une dégustation commentée de 5 cuvées du Domaine. À l'issue de cette visite, le Domaine n'aura plus de secrets pour vous !	De 2 à 55 personnes max.	12€/pers. Gratuit pour les -18 ans.	RÉSERVATION OBLIGATOIRE*	Env. 1h30 à 2h00		
VISITE PRIVÉE A THÈME « LE MÉTIER DE PÉPINIÉRISTE »	Pour ce sujet passionnant et technique, un expert du Groupe Mercier vous est dédié . La visite débute dans nos vignes et se poursuit dans une salle équipée d'une machine à greffer et d'un écran TV pour illustrer nos propos. L'occasion de vous immerger dans l'univers de la pépinière et de découvrir toutes les étapes de la production d'un plant de vigne (outils, techniques, enjeux...). Nous en profitons pour aborder des sujets de fond tels que la sélection et la création variétale. À travers cette visite unique, vous percevrez mieux le caractère déterminant du végétal pour la filière viticole. Vous découvrirez également de quel façon le végétal impactera la viticulture de demain. L'expérience se terminera en beauté avec une dégustation commentée de 5 cuvées du Domaine. <i>(Accès aux vignes : prévoir chaussures et vêtements adaptés)</i>	De 2 à 55 personnes max.	15€/pers. Gratuit pour les -18 ans.	<i>*Sous réserve de disponibilité à la date souhaitée.</i>			NON <i>(La Salle « M » se situe à l'étage du caveau sans ascenseur.)</i>

LES FORMULES GOURMANDES




TARIFS ET CONDITIONS APPLICABLES AU 1^{ER} JANVIER 2025 - RÉSERVÉS AUX PARTICULIERS

LES FORMULES	DESCRIPTION COURTE	NOMBRE DE PERSONNES	TARIFS (Sans obligation d'achat)	RÉSERVATIONS	ACCESSIBILITÉ Personnes à Mobilité Réduite
<p>« APÉRO CASÉO-VINO »</p> 	<p>Nous vous proposons une planche apéritive composée de fromages et charcuteries sélectionnés par Fabien SIMON, caséologue passionné et gérant de Caséo-Vino. Les planches sont composées de 50g de fromage, 50g de charcuterie et 50g de pain par personne.</p> <p>Pour cet apéritif gourmand, nous mettons à disposition un espace privé et confortable où vous pourrez passer un moment convivial avec vos proches.</p> <p>La formule « Apéro Caséo-Vino » peut être prise seule ou en option avant ou après une prestation viti-oenotouristique.</p> <p><i>(Possibilité d'agrémenter votre apéro Caséo-Vino de vins du Domaine. Cette option est à 2 € TTC par personne et comprend 1 Bouteille au choix pour 4 personnes.)</i></p> 	<p>Groupes de 10 à 50 personnes max.</p>	<p>12,50€ la planche.</p> <p>Option Vin : 2€/pers. 1 Bouteille du Domaine Cuvée « M » (convient à 4 personnes)</p>	<p>Réservation obligatoire 5 JOURS avant la date souhaitée, du mardi au samedi.</p>	<p>NON <i>La Salle « M » se situe à l'étage du caveau sans ascenseur.</i></p>
<p>« COCKTAIL TC TRAITEUR »</p> 	<p>Pour un déjeuner ou un dîner, TC Traiteur vous propose une formule cocktail raffinée comprenant un minimum de 10 pièces (salées et sucrées.) Ce cocktail est élaboré par Thibaut Cadiou, chef local qui travaille exclusivement avec des produits frais et de saison.</p> <p>Pour ce cocktail, nous mettons à disposition un espace privé et confortable où vous pourrez passer un moment convivial avec vos proches. La formule « Cocktail TC Traiteur » peut être prise seule ou en option avant ou après une prestation viti-oenotouristique.</p> <p><i>(Possibilité d'agrémenter votre déjeuner ou dîner de vins du Domaine. Cette option est à 2 € TTC par personne et comprend 1 Bouteille au choix pour 4 personnes.)</i></p>  	<p>Groupes de 10 à 50 personnes max.</p>	<p>22,50€ le cocktail dinatoire.</p> <p>+ Option Vin (2€/pers.) 1 Bouteille du Domaine Cuvée « M » (convient à 4 personnes)</p>	<p>Réservation obligatoire 5 JOURS avant la date souhaitée, du mardi au samedi.</p>	<p>NON <i>La Salle « M » se situe à l'étage du caveau sans ascenseur.</i></p>

Toutes les prestations ci-dessus se déroulent au Domaine Mercier situé Chemin des Vignes 85770 Vix.

TARIFS DE NOS ESPACES DÉDIÉS

TARIFS ET CONDITIONS APPLICABLES AU 1^{ER} JANVIER 2025 - RÉSERVÉS AUX PARTICULIERS

NOS ESPACES	DESCRIPTION COURTE	NOMBRE DE PERSONNES	TARIFS	RESERVATION	ACCES PMR
<p>LA SALLE « M »</p>	<p>Il s'agit d'une salle confortable située à l'étage de la cave qui offre une vue imprenable sur nos vignes, le Marais et la cuverie. En fonction de vos attentes, nous pouvons l'équiper de tables, chaises et mange debout. Cette salle est idéale pour une réunion ou un séminaire. Elle est équipée d'un grand écran et peut être aménagée de tables à votre convenance.</p> 	<p>Groupes de 10 à 30 personnes max.</p>	<p>90€</p>	<p>Réservation obligatoire 5 JOURS minimum avant la date souhaitée, du lundi au samedi.</p>	<p>La Salle « M » se situe à l'étage du caveau sans ascenseur.</p>
<p>LA CABANE VIGNERONNE</p>	<p>Cette antique cabane vigneronne est chargée d'histoire. Elle est nichée en plein cœur de nos vignes et entièrement rénovée. C'est un espace extérieur paisible et nature propice à la détente entre amis et famille.</p>  	<p>Groupe de 2 à 12 personnes max.</p>	<p>90€</p>	<p>Réservation obligatoire 5 JOURS minimum avant la date souhaitée, du lundi au samedi.</p>	<p>La Cabane Vigneronne se situe en plein cœur des vignes et nécessite de marcher 150 mètres sur un chemin non carrossé. Accès par un escalier.</p>