

## IMMERSION DANS UN SAVOIR FAIRE UNIQUE EN VENDÉE ET PASSIONNANT

Pour cette visite immersive et pédagogique, un expert passionné du domaine vous est spécialement dédié. La visite débute par une découverte guidée du chai, où vous serez présentés toutes les étapes de production et d'élaboration de nos méthodes traditionnelles Cuvée M « Le Lys ».

Au fil de la visite, vous serez initié aux distinctions entre les différentes catégories de vins effervescents : pétillant, crémant, champagne ou encore mousseux, afin d'en comprendre les spécificités.

Les bulles n'auront plus de secrets pour vous.

**Nombre de vins dégustés :** L'expérience se terminera avec une dégustation de toutes nos méthodes traditionnelles Le Lys.

**Durée :** Environ 1h30 à 2h. Variable selon vos questions auxquelles nous répondrons avec grand plaisir.

**Langues :** Français, Anglais et Espagnol.

**Où :** Dans notre cave, un lieu confortable, climatisé, accessible aux personnes à mobilité réduite et qui dispose d'un espace dédié aux enfants.

**Tarif et condition de réservation :** De 4 à 55 personnes : Payant, sur réservation et sans condition d'achat.

**Quand :** Pendant les horaires d'ouverture de la cave : Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30. Le samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h00. Fermé les dimanches et jours fériés.  
Contactez - nous : [contact@mercier-vins.com](mailto:contact@mercier-vins.com) | 02 51 00 60 87

