



— DOMAINE —
de SAINTE MARIE

L' HORIZONTALE DU SAVAGNIN



**"Voyage sensoriel du Savagnin fruité
au Savagnin typé en passant par le
mystérieux Vin Jaune "**

Le **SAVAGNIN**, cépage typique et
exclusif du Jura est mis dans tous ses
états lors d'une **soirée évènement**

Le **DOMAINE de SAINTE MARIE** vous invite à un
moment privilégié en venant découvrir les **8 vins**
élaborés à partir du Savagnin :

Du **CREMANT** au **VIN JAUNE** en passant par
l'**ENSEMBLAGE** et autre **VIN de PAILLE**



Une **visite du chai** suivi d'un **moment privilégié avec les
propriétaires du domaine** en associant les vins de notre
production avec des mets locaux (un vrai **repas
gourmand et raffiné**) concoctés par le chef d'une bonne
table locale



"Laissez-vous emporter par nos émotions !"





— DOMAINE —
de SAINTE MARIE

L' HORIZONTALE DU SAVAGNIN



Après une visite du chai, vos sens seront mis en éveil :

- **La vue** : La palette des couleurs, un tableau déclinant les différentes robes du Savagnin
- **L' odorat** : La palette des arômes, une promenade olfactive rappelant la nature jurassienne et les senteurs orientales
- **Le goût** : Une farandole d'accords Mets & Vins, la symbiose gourmande de notre gastronomie locale et du savagnin.

ACCORDS METS & VINS PROPOSÉS* :

- **Savagnin Ouillé** : Blinis, truite rose du Jura, beurre yuzu-citron
- **Ensemble®** : Sucette de foie gras, gelée de groseille et noix de pécan
- **Duo de Savagnin** : Tartare de dorade, vinaigrette passion-coriandre
- **Savagnin Typé** : Dés de saucisse Montbéliard, émulsion de pomme de terre à la cancoillotte
- **Vin Jaune de 6 ans de fût** : Samoussa de poulet au curry & compté
- **Vin Jaune de 10 ans de fût** : Gougère à la crème de comté
- **Vin de Paille** : Tartelette tomate confie & bleu de la Marre
- **Macvin** : Baba au mac vin au fondant chocolat noix

(* peut varier légèrement selon la saison)

Le moment est animée par les propriétaires du Domaine qui ne manqueront pas de vous dévoiler quelques secrets sur le mystérieux Vin Jaune et son étonnante élaboration entre deux anecdotes vigneronnes.

CETTE HORIZONTALE DU SAVAGNIN SE DERoule SELON DEUX FORMULES:

- Un déjeuner ou une soirée privative à notre chai de 10 à 20 personnes
- Une formule groupée au chai de 10 à 20 personnes avec d'autres convives dans le cadre d' un calendrier :
 - Samedi 19 juillet 2025 - 19h
 - Samedi 23 août 2025 - 19h
 - Samedi 11 octobre 2025 - 11h



Le prix de la prestation est de **65 euros TTC** (TVA récupérable) pour un minimum de 10 personnes

La durée de cet évènement est d'environ **3 heures - le midi ou le soir**

La vente de vin est proposée en fin d'évènement

Le Jura et son triptyque : le vin, le fromage et la forêt. N'hésitez pas à nous demander des conseils de découverte

"Laissez-vous emporter par nos émotions !"

Informations et réservation : contact@domaine-de-sainte-marie.com - (+33) 3 84 44 97 33

DOMAINE de SAINTE MARIE - Chemin de la plaine - Saint Germain les Arlay - 39210 ARLAY

SCEA au capital de 500 000 euros - Siren : 880608260 - RCS Lons Le Saunier (39000) - NAF : 0121Z - TVA intracommunautaire : FR 1388060826000019