

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente

2019

Particuliers et Professionnels du Tourisme



Caveau de Dégustation - Boutique



Visites



Comte Senard

Propriétaire

A

Aloxe-Corton

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h

Fermé dimanche et lundi
Fermeture annuelle de mi-décembre à fin-janvier



Domaine Comte Senard - Caveau & Table d'Hôtes

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

GPS: 47°3'56" N; 4°51'33" E.

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

Suivez-nous sur Facebook : @domainesenard & Instagram : domainesenard  

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

Tarifs et Informations
Conditions Générales de Vente 2019 – Particuliers et Pros
Caveau de Dégustation – Boutique - Visites

SOMMAIRE

I. PRESENTATION	2
1) Horaires d'ouverture	2
2) Capacité d'accueil.....	2
3) Informations générales sur les forfaits de dégustations	2
4) Informations générales sur les visites	3
5) Autres détails	3
II. FORFAITS DE DEGUSTATIONS DE 1 à 9 PERSONNES	4
1) Détails Forfait Découverte - 3 vins - GRATUIT	5
2) Détails Forfait Essentiel - 4 vins	5
3) Détails Forfait Amateur - 6 vins.....	5
4) Détails Forfait Connaisseur - 6 Grands Crus	5
5) Détails Forfait Sur-Mesure	5
6) Conditions pour les forfaits Découverte, Essentiel, Amateur, Connaisseur et Sur-Mesure	6
III. FORFAITS DE DEGUSTATIONS DE 10 à 19 PERSONNES	7
1) Détails Forfait Essentiel - 4 vins	8
2) Détails Forfait Connaisseur - 4 Grands Crus	8
3) Détails Forfait Sur Mesure	8
4) Conditions pour les Forfaits Essentiel, Connaisseur et Sur-Mesure.....	8
a) Réservations, conditions et offerts.....	8-9
b) Confirmation, modification, annulation totale ou partielle du rendez-vous.....	9
IV. FORFAITS DE DEGUSTATIONS DE 20 à 30 PERSONNES	10
1) Détails Forfait Essentiel - 4 vins	11
2) Détails Forfait Connaisseur - 4 Grands Crus	11
3) Détails Forfait Sur Mesure	11
4) Conditions pour les Forfaits Essentiel, Connaisseur et Sur-Mesure.....	11
a) Réservations, conditions et offerts.....	11-12
b) Confirmation, modification, annulation totale ou partielle du rendez-vous.....	12
5) ACHATS, MODALITÉS DE PAIEMENT ET CONTACT	13
1) Informations générales sur les achats au caveau de vente	13
2) Informations générales sur les modalités de paiement.....	13
a) Sur place	13
b) A distance.....	13
3) Contacts.....	13
6) ACCES ET PARKING	14
1) Par le train	14
2) En voiture	14

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2019 - Particuliers et Pros

Caveau de Dégustation – Boutique – Visite

I. PRESENTATION

1) Horaires d'ouverture

- Ouvert du mardi au samedi, de fin janvier à mi-décembre de 10h à 18h.
- **Plages horaires des dégustations** : En matinée : 10h, 10h30, 11h, 11h30
L'après-midi : 15h, 15h30, 16h ou 16h30

Par souci de vous recevoir dans les meilleures conditions, nos sommeliers, occupés par le service de la Table d'Hôtes, **ne pourront assurer les visites et dégustations au Caveau, entre 11h30 et 14h30.**
Cependant, le Caveau de Dégustation (boutique) reste **ouvert** de 10h à 18h, celui-ci étant situé dans la salle attenante à la Table d'Hôtes.

2) Capacité d'accueil

- Les locaux de notre Domaine sont capables d'accueillir couramment entre **1 et 9 personnes.**
- L'accueil de groupe entre **10 et 30 personnes** reste **exceptionnel** mais est également possible sous conditions.
- **Détails :**
- **Le Caveau de Dégustation peut accueillir jusqu'à 9 personnes environ.**
Les places assises sont réparties autour d'une table ronde, dans nos locaux **chauffés et climatisés.**
- **Le Caveau dispose d'un petit espace VIP,** d'une capacité de **7 pers. max.**
- **A partir de 10 personnes, les dégustations ont lieu dans la salle à manger de la Table d'Hôtes**
- Si l'option a été demandée, les dégustations peuvent avoir lieu dans notre ancienne **Cave du XIIIème (pas de place assises).**

IMPORTANT : Veuillez noter que la **Cave du XIIIème siècle est un lieu privé.**

Le vin qui y est entreposé (bouteilles, magnums, autres...) constitue la **réserve personnelle de la Famille Senard.**

En aucun cas, cette collection n'est destinée à la vente ou mise à la disposition de la clientèle, même dans un contexte de location des locaux.

Par ailleurs, les dégustations dans la Cave du XIIIème siècle n'ont lieu **qu'en présence de nos sommeliers.**

- Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

3) Informations générales sur les forfaits de dégustations

- **Les dégustations se présentent sous forme de forfaits qui incluent la dégustation de vins avec les explications du sommelier.**
- Elles consistent en une dégustation simple -sans repas- des vins du Domaine **exclusivement, avec plus de vins rouges que de blancs.**
- La sélection des vins est déjà choisie au préalable par nos soins.
Dans la limite de nos stocks disponibles, nous essayons d'alterner millésimes jeunes et anciens.
Toutefois, nous restons à votre écoute en cas de souhaits particuliers.
- 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.
- La durée de la prestation varie selon l'effectif du groupe et du forfait de vins choisis.
- Ces forfaits **ne sont pas combinables** avec ceux de la Table d'Hôtes.
- Veuillez noter que la dégustation gratuite au Caveau - dans une limite de 9 personnes - ne s'applique pas en cas d'un déjeuner à la Table d'Hôtes.

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2019 - Particuliers et Pros

Caveau de Dégustation – Boutique – Visites

4) Informations générales sur les visites

- Dans le cadre des dégustations simples - sans repas- les **visites de la propriété sont optionnelles et en supplément.**
- Elles consistent en une **petite promenade** au cœur de la propriété avec l'un de nos sommeliers. Chaque visite comprend la **découverte de notre vigne**, « Le Clos des Meix », Monopole du Domaine, plantée en aire d'appellation des Corton Grands Crus et agrémentée d'une lecture de paysage avec un rappel des fondamentaux à connaître sur les vins de Bourgogne. Enfin, elles se clôturent par un petit aperçu de **notre cave du XIIIème siècle**, anciennement utilisée par les Aïeux du Domaine Senard et devenue aujourd'hui une cave de démonstration.
- **Nous rappelons que la cuverie (chais) est située sur un autre site et ne se visite pas.**
- Dans le cas d'une demande de visite, celle-ci est généralement proposée en premier, **avant** la dégustation. Si pour des raisons de logistiques elle ne peut s'effectuer avant, elle se fera alors **après** la dégustation.
- La visite se prévoit **sur rendez-vous**, au moment de la réservation.
 - o De 1 à 9 personnes, celle-ci dure approximativement de 15 à 20 min.
 - o De 10 à 19 personnes, entre 20 et 30 min.
 - o De 20 à 30 personnes, entre 30 et 40 min.
- **Cette durée est à compter en supplément du temps de la dégustation.**
- Pour information, l'accès à la cave du XIIIème siècle se fait par **un escalier de 15 marches.**
- Elle dispose d'une **température naturelle de 14°C** env., tout au long de l'année (prévoir un vêtement adéquat).
- 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.**

5) Autres détails

- Langues parlées : **Français, Anglais.**
- Le **WIFI** n'est disponible qu'au Caveau de dégustation et dans l'espace VIP.
- Les animaux de compagnie sont acceptés.
- Pour faire plaisir à vos proches, des **Bons Cadeaux** sous forme de Dégustations au Caveau, de Déjeuners à la Table d'Hôtes ou de Bons d'Achat de vins sont possibles sur demande.
- A noter qu'hormis les amuse-bouche **en option** qui peuvent accompagner une dégustation, **aucun repas n'a lieu au caveau.** **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 en supplément** selon les tarifs en vigueur (hors forfait gratuit des 2 à 3 vins).

II. FORFAITS DE DEGUSTATIONS DE 1 A 9 PERSONNES

Forfait Découverte : Gratuit

2 à 3 vins (Hors Grands Crus)

Régional, Village, Premier cru / Blancs et Rouges.

Ce forfait est valable pour les Clients Particuliers uniquement

Clients Particuliers et Professionnels du Tourisme

Forfait Essentiel

4 vins

1 Régional, 1 Village

1 Premier cru et 1 Grand Cru

Forfait Amateur

6 vins

1 Régional, 1 Village,

1 Premier Cru, 3 Grands Crus

Forfait Connaisseur

6 Grands Crus

6 Corton Grands Crus

Nombre De personnes	TOTAL	
	Pour TOUT le groupe	Pour TOUT le groupe + VISITE
1 pers	28 €	33 €
2 pers	43 €	53 €
3 pers	58 €	73 €
4 pers	73 €	93 €
5 pers	88 €	113 €
6 pers	103 €	133 €
7 pers	118 €	153 €
8 pers	133 €	173 €
9 pers	148 €	193 €

Nombre De personnes	TOTAL	
	Pour TOUT le groupe	Pour TOUT le groupe + VISITE
1 pers	52 €	57 €
2 pers	79 €	89 €
3 pers	106 €	121 €
4 pers	133 €	153 €
5 pers	160 €	185 €
6 pers	187 €	217 €
7 pers	214 €	249 €
8 pers	241 €	281 €
9 pers	268 €	313 €

Nombre De personnes	TOTAL	
	Pour TOUT le groupe	Pour TOUT le groupe + VISITE
1 pers	72 €	77 €
2 pers	108 €	118 €
3 pers	144 €	159 €
4 pers	180 €	200 €
5 pers	216 €	241 €
6 pers	252 €	282 €
7 pers	288 €	323 €
8 pers	324 €	364 €
9 pers	360 €	405 €

Forfait Sur Mesure : Tarifs Variables

Nous consulter

Chaque forfait inclut :

Une sélection de vins du Domaine, commentés par nos sommeliers, en millésimes jeunes et / ou anciens
Pour 3.5 cl par verre de dégustation / par personne

Pour tout achat au-delà du montant total du prix du forfait, celui-ci sera OFFERT*

*Cette condition ne s'applique pas aux professionnels du tourisme ou intermédiaires qui auront déjà encaissé une prestation auprès de leurs clients qui achètent du vin et à qui celle-ci sera facturée.

*Elle ne s'applique pas non plus aux clients qui achètent du vin et qui auront payé en amont une prestation auprès de professionnels du tourisme ou intermédiaires.

Toute demande d'options complémentaires (amuse-bouche, dégustations à la Cave du XIIIème, etc...) sera facturée en supplément selon nos tarifs en vigueur.

1) DÉTAILS FORFAIT DÉCOUVERTE – 2 à 3 VINS – GRATUIT

Pour une première approche simple et gratuite des vins de Bourgogne.

Il comprend :

- 1 régional, 1 village, 1 premier cru (pas de grands crus)
- 1 à 2 blanc(s) et 1 à 2 rouge(s).
- Dégustation possible jusqu'à 17h30 max. : **Durée moyenne : 20 min env.**
- Pas de visite possible avec ce forfait.
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 5 - 10 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- Les dégustations ont lieu au caveau de vente (boutique).
- Les rendez-vous ne sont pas obligatoires mais recommandés.
- CE FORFAIT GRATUIT NE PEUT ETRE PROPOSÉ AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME.

2) DÉTAILS FORFAIT ESSENTIEL - 4 VINS

Adapté pour découvrir les appellations fondamentales des vins de Bourgogne.

Il comprend :

- 1 régional, 1 village, 1 premier cru et 1 Grands Crus.
- 1 à 2 blanc(s) et 2 à 3 rouges.
- Dégustation possible jusqu'à 17h00 max. si **sans** visite. **Durée moyenne : 45 min env.**
- Dégustation possible jusqu'à 16h30 max. si **AVEC** visite. **Durée moyenne totale : 1h15 env.**
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 10 - 15 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- Les dégustations ont lieu au caveau de vente (boutique).

3) DÉTAILS FORFAIT AMATEUR - 6 VINS

Idéal pour des amateurs souhaitant découvrir et approfondir leurs connaissances des vins de Bourgogne.

Il comprend :

- 1 régional, 1 village, 1 premier cru et 3 Grands Crus.
- 1 à 2 blanc(s) et 4 à 5 rouges.
- Dégustation possible jusqu'à 17h00 max. si **sans** visite. **Durée moyenne : 45 min env.**
- Dégustation possible jusqu'à 16h30 max. si **AVEC** visite. **Durée moyenne totale : 1h15 env.**
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 10 - 15 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- Les dégustations ont lieu au caveau de vente (boutique).

4) DÉTAILS FORFAIT CONNAISSEUR - 6 GRANDS CRUS

Recommandé pour des dégustateurs avertis, ayant déjà une expérience des vins de Bourgogne et notamment des Grands Crus.

Il comprend :

- 6 Corton Grands Crus.
- 1 à 2 blanc(s) et 4 à 5 rouges.
- Dégustation possible jusqu'à 17h00 max. si **sans** visite. **Durée moyenne : 45 min env.**
- Dégustation possible jusqu'à 16h30 max. si **AVEC** visite. **Durée moyenne totale : 1h15 env.**
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 10 - 15 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- Les dégustations ont lieu au caveau de vente (boutique).

5) DÉTAILS FORFAIT SUR MESURE

Dites à nos sommeliers combien et quels types de vins vous souhaiteriez goûter.

Ils vous composeront une dégustation personnalisée rien que pour vous !

- Dégustation possible jusqu'à 17h00 max. si **sans** visite. **Durée moyenne : 45 min env.**
- Dégustation possible jusqu'à 16h30 max. si **AVEC** visite. **Durée moyenne totale : 1h15 env.**
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 10 - 15 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- Les dégustations ont lieu au caveau de vente (boutique).

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2019 - Particuliers et Pros

Caveau de Dégustation – Boutique – Visites

6) CONDITIONS POUR LES FORFAITS : DÉCOUVERTE, ESSENTIEL, AMATEUR, CONNAISSEUR et SUR-MESURE

- Les rendez-vous sont **recommandés**.
(Nous rappelons qu'un rendez-vous aura la priorité sur un tout-venant).
Pour cela, nous contacter par **courriel de préférence** ou par téléphone (voir page 13).
- Pour votre confort, nous vous recommandons de **choisir le forfait au moment de la réservation**.
Toutefois celui-ci peut également être décidé sur place.
- Si vous souhaitez **inclure une visite, il faudrait le préciser lors de votre contact** (frais supplémentaires).
Dans le cas où vous auriez aimé ajouter d'autres options à la dégustation, prière de nous le notifier au même moment (frais supplémentaires).

* **Options** (Hors Forfait Découverte) :

- 1) Si vous souhaitez ajouter des amuse-bouche à la dégustation, merci de nous le notifier au moment de la réservation (frais supplémentaires, nous consulter).
- 2) En cas de demande de dégustation à la cave du XIIIème siècle, **100 € de supplément** (non-remboursables) seront facturés en sus du prix de la prestation.

- En cas d'achat de vins éventuel à hauteur du prix de la prestation, **la gratuité ne pourra pas s'appliquer aux professionnels du tourisme ni aux intermédiaires** qui auront déjà encaissé une prestation auprès de leurs convives et à qui celle-ci sera facturée.
- Cette gratuité ne pourra non plus s'appliquer aux clients qui auront déjà payé une prestation auprès d'intermédiaires ou de professionnels du tourisme.
- Les prestations sont offertes aux accompagnateurs professionnels du tourisme qui guident leurs clients.
- En cas **d'annulation totale ou partielle de 1 à 9 personnes**, nous ne prélevons aucun frais.
Toutefois, nous comptons sur votre obligeance pour **nous avertir**, si dans **un cas exceptionnel**, votre rendez-vous était amené à **être annulé totalement**.
- Par ailleurs, merci également de nous **prévenir** en cas de **retard**

III. FORFAIT DE DEGUSTATIONS DE 10 A 19 PERSONNES

Clients Particuliers et Professionnels du Tourisme

Forfait Essentiel

4 vins

*1 Régional, 1 Village
1 Premier cru et 1 Grand Cru*

Nombre De Pers.	TOTAL	
	Pour TOUT le groupe	Pour TOUT le groupe + VISITE
10 pers	163 €	213 €
11 pers	178 €	233 €
12 pers	193 €	253 €
13 pers	208 €	273 €
14 pers	223 €	293 €
15 pers	238 €	313 €
16 pers	253 €	333 €
17 pers	268 €	353 €
18 pers	283 €	373 €
19 pers	298 €	393 €

Forfait Connaisseur

4 Grands Crus

4 Corton Grands Crus

Nombre De Pers.	TOTAL	
	Pour TOUT le groupe	Pour TOUT le groupe + VISITE
10 pers	264 €	314 €
11 pers	288 €	343 €
12 pers	312 €	372 €
13 pers	336 €	401 €
14 pers	360 €	430 €
15 pers	384 €	459 €
16 pers	408 €	488 €
17 pers	432 €	517 €
18 pers	456 €	546 €
19 pers	480 €	575 €

Merci de noter que l'accueil de groupes reste un événement exceptionnel pour notre petite structure. Ainsi, un supplément de **50 € non-remboursable**, sera demandé en tant qu'acompte, afin de couvrir les frais logistiques pour l'accueil de tels groupes. Ce supplément est indépendant des tarifs de dégustations.

Forfait Sur Mesure : Tarifs Variables

Nous consulter

Chaque forfait inclut :

Une sélection de vins du Domaine, commentés par nos sommeliers, en millésimes jeunes et / ou anciens
Pour 3.5 cl par verre de dégustation / par personne

Pour tout achat au-delà du montant total du prix du forfait, celui-ci sera OFFERT (Hors acompte) *

*Cette condition ne s'applique pas aux professionnels du tourisme ou intermédiaires qui auront déjà encaissé une prestation auprès de leurs clients qui achètent du vin et à qui celle-ci sera facturée.

*Elle ne s'applique pas non plus aux clients qui achètent du vin et qui auront payé en amont une prestation auprès de professionnels du tourisme ou intermédiaires.

Toute demande d'options complémentaires (amuse-bouche, dégustations à la Cave du XIIIème, etc...) sera facturée en supplément selon nos tarifs en vigueur.

1) DÉTAILS FORFAIT ESSENTIEL - 4 VINS

Adapté pour découvrir les appellations fondamentales des vins de Bourgogne.

Il comprend :

- 1 régional, 1 village, 1 premier cru et 1 Grands Crus.
- 1 à 2 blanc(s) et 2 à 3 rouges.
- Dégustation possible jusqu'à 17h00 max. si **sans** visite. **Durée moyenne : 1h env.**
- Dégustation possible jusqu'à 16h30 max. si **AVEC** visite. **Durée moyenne totale : 1h30 env.**
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 10 - 15 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- En fonction de l'effectif, les dégustations ont lieu soit à au caveau de vente (boutique), soit dans le local de la Table d'Hôtes.

2) DÉTAILS FORFAIT CONNAISSEUR - 4 GRANDS CRUS

Recommandé pour des dégustateurs avertis, ayant déjà une expérience des vins de Bourgogne et notamment des Grands Crus.

Il comprend :

- 4 Corton Grands Crus.
- 1 à 2 blanc(s) et 2 à 3 rouges.
- Dégustation possible jusqu'à 17h00 max. si **sans** visite. **Durée moyenne : 1h min env.**
- Dégustation possible jusqu'à 16h30 max. si **AVEC** visite. **Durée moyenne totale : 1h30 env.**
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 10 - 15 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- En fonction de l'effectif, les dégustations ont lieu soit à au caveau de vente (boutique), soit dans le local de la Table d'Hôtes.

3) DÉTAILS FORFAIT SUR MESURE

Dites à nos sommeliers combien et quels types de vins vous souhaiteriez goûter.

Ils vous composeront une dégustation personnalisée rien que pour vous !

- Dégustation possible jusqu'à 17h00 max. si **sans** visite. **Durée moyenne : 1h env.**
- Dégustation possible jusqu'à 16h30 max. si **AVEC** visite. **Durée moyenne totale : 1h30 env.**
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 10 - 15 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- En fonction de l'effectif, les dégustations ont lieu soit à au caveau de vente (boutique), soit dans le local de la Table d'Hôtes.

4) **CONDITIONS POUR LES FORFAITS ESSENTIEL, CONNAISSEUR ET SUR-MESURE**

a) **Réservations, conditions et offerts**

- Les rendez-vous sont **obligatoires**, par courriel (voir nos contacts page 13). Ils peuvent être effectués par téléphone mais la réservation finale ne sera effective que par trace écrite.
- Merci de noter que **l'accueil de groupes reste un événement exceptionnel pour notre petite structure. Ainsi, un supplément de 50 € non-remboursable**, sera demandé en tant qu'**acompte**, afin de couvrir les frais logistiques pour l'accueil de tels groupes. Il sera exigé quelques temps avant la prestation. La date butoir de règlement de cet acompte vous sera communiquée le cas échéant.
- **Le forfait de dégustation devra être décidé au moment de la réservation.**
- Si vous souhaitiez **inclure une visite, il faudrait le préciser lors de votre contact** (frais supplémentaires). Dans le cas où vous auriez aimé ajouter d'autres options à la dégustation, prière de nous le notifier au même moment (frais supplémentaires).

5) CONDITIONS POUR LES FORFAITS ESSENTIEL, CONNAISSEUR ET SUR-MESURE (suite)

* Options :

- 1) Si vous souhaitez ajouter des amuse-bouche à la dégustation, merci de nous le notifier au moment de la réservation (frais supplémentaires, nous consulter).
- 2) En cas de demande de dégustation à la cave du XIIIème siècle, **100 € de supplément** (non-remboursables), pour la **location des locaux**, seront facturés en sus du prix de la prestation.

- Pour chaque demande, il est important de préciser le nombre total de participants, en différenciant bien l'effectif des guides, accompagnateurs ou chauffeur, de celui des clients.
- En cas d'impératif horaire après la dégustation, merci de nous en informer au préalable.
- En cas d'achat de vins éventuel à hauteur du prix de la prestation, **la gratuité ne pourra pas s'appliquer aux professionnels du tourisme ni aux intermédiaires** qui auront déjà encaissé une prestation auprès de leurs convives et à qui celle-ci sera facturée.
Cette gratuité ne pourra non plus s'appliquer aux clients qui auront déjà payé une prestation auprès d'intermédiaires ou de professionnels du tourisme (hors acompte).
- Les prestations sont offertes aux accompagnateurs professionnels du tourisme qui guident leurs clients.

b) Confirmation, modification, annulation totale ou partielle du rendez-vous

- La réservation sera **définitivement confirmée** aux conditions suivantes :
 - **Quand toutes les informations vous concernant nous seront communiquées.**
 - **Quand une confirmation finale de notre part vous sera envoyée par courriel.**
 - **Quand l'acompte de 50 € non-remboursable (acompte / garantie de réservation / frais logistiques) nous sera parvenu.**
- Il pourra être réglé par carte bancaire (Visa, Mastercard ou Maestro, excepté American Express), virement bancaire ou éventuellement chèque (voir page 13).
- **En cas de modification de votre rendez-vous** (effectif, changement de la formule initialement choisie, ajout d'options, etc.), même de dernière minute, il est important de nous **en avertir impérativement**.
Selon le cas, il pourra être question d'une réévaluation du tarif de la prestation.
- En cas **d'annulation totale ou partielle de 10 à 19 personnes, l'acompte de 50 € est dans tous les cas conservés.**
Toutefois, nous comptons sur votre obligeance pour **nous avertir**, si dans **un cas exceptionnel**, votre rendez-vous était amené à **être annulé totalement**.
- Par ailleurs, merci également de nous **prévenir** en cas de **retard**

IV. FORFAIT DE DEGUSTATIONS DE 20 A 30 PERSONNES

Clients Particuliers et Professionnels du Tourisme

Forfait Essentiel

4 vins

*1 Régional, 1 Village
1 Premier cru et 1 Grand Cru*

Nombre De Pers.	TOTAL	
	Pour TOUT le groupe	Pour TOUT le groupe + VISITE
20 pers	313 €	413 €
21 pers	328 €	433 €
22 pers	343 €	453 €
23 pers	358 €	473 €
24 pers	373 €	493 €
25 pers	388 €	513 €
26 pers	403 €	533 €
27 pers	418 €	553 €
28 pers	433 €	573 €
29 pers	448 €	593 €
30 pers	463 €	613 €

Forfait Connaisseur

4 Grands Crus

4 Corton Grands Crus

Nombre De Pers.	TOTAL	
	Pour TOUT le groupe	Pour TOUT le groupe + VISITE
20 pers	504 €	604 €
21 pers	528 €	633 €
22 pers	552 €	662 €
23 pers	576 €	691 €
24 pers	600 €	720 €
25 pers	624 €	749 €
26 pers	648 €	778 €
27 pers	672 €	807 €
28 pers	696 €	836 €
29 pers	720 €	865 €
30 pers	744 €	894 €

Merci de noter que l'accueil de groupes reste un événement exceptionnel pour notre petite structure. Ainsi, un supplément de **100 € non-remboursable**, sera demandé en tant qu'**acompte**, afin de couvrir les frais logistiques pour l'accueil de tels groupes. Ce supplément est **indépendant** des tarifs de dégustations.

Forfait Sur Mesure : Tarifs Variables

Nous consulter

Chaque forfait inclut :

Une sélection de vins du Domaine, commentés par nos sommeliers, en millésimes jeunes et / ou anciens
Pour 3.5 cl par verre de dégustation / par personne

Pour tout achat au-delà du montant total du prix du forfait, celui-ci sera OFFERT (Hors acompte) *

*Cette condition **ne s'applique pas aux professionnels du tourisme ou intermédiaires** qui auront déjà encaissé une prestation auprès de leurs clients qui achètent du vin et à qui celle-ci sera facturée.

*Elle **ne s'applique pas non plus aux clients** qui achètent du vin et qui auront payé en amont une prestation auprès de professionnels du tourisme ou intermédiaires.

Toute demande d'options complémentaires (amuse-bouche, dégustations à la Cave du XIIIème, etc...) sera facturée en supplément selon nos tarifs en vigueur.

1) DÉTAILS FORFAIT ESSENTIEL - 4 VINS

Adapté pour découvrir les appellations fondamentales des vins de Bourgogne.

Il comprend :

- 1 régional, 1 village, 1 premier cru et 1 Grands Crus.
- 1 à 2 blanc(s) et 2 à 3 rouges.
- Dégustation possible jusqu'à 17h00 max. si **sans** visite. **Durée moyenne : 1h env.**
- Dégustation possible jusqu'à 16h30 max. si **AVEC** visite. **Durée moyenne totale : 1h30 env.**
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 10 - 15 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- Les dégustations ont lieu dans le local de la Table d'Hôtes.

2) DÉTAILS FORFAIT CONNAISSEUR - 4 GRANDS CRUS

Recommandé pour des dégustateurs avertis, ayant déjà une expérience des vins de Bourgogne et notamment des Grands Crus.

Il comprend :

- 4 Corton Grands Crus.
- 1 à 2 blanc(s) et 2 à 3 rouges.
- Dégustation possible jusqu'à 17h00 max. si **sans** visite. **Durée moyenne : 1h env.**
- Dégustation possible jusqu'à 16h30 max. si **AVEC** visite. **Durée moyenne totale : 1h30 env.**
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 10 - 15 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- Les dégustations ont lieu dans le local de la Table d'Hôtes.

3) DÉTAILS FORFAIT SUR MESURE

Dites à nos sommeliers combien et quels types de vins vous souhaiteriez goûter.

Ils vous composeront une dégustation personnalisée rien que pour vous !

- Dégustation possible jusqu'à 17h00 max. si **sans** visite. **Durée moyenne : 1h env.**
- Dégustation possible jusqu'à 16h30 max. si **AVEC** visite. **Durée moyenne totale : 1h30 env.**
- Pour votre confort, nous vous recommandons de prévoir un délai supplémentaire de 10 - 15 min, pour d'éventuels achats effectués au terme de la dégustation.
- Les dégustations ont lieu dans le local de la Table d'Hôtes.

4) **CONDITIONS POUR LES FORFAITS ESSENTIEL, CONNAISSEUR ET SUR-MESURE**

a) **Réservations, conditions et offerts**

- Les rendez-vous sont **obligatoires par courriel** (voir nos contacts page 13). Ils peuvent être effectués par téléphone, mais la réservation finale ne sera effective que par trace écrite.
- Merci de noter que l'accueil de groupes reste un événement exceptionnel pour notre petite structure. **Ainsi, un supplément de 100 € non-remboursable**, sera demandé en tant qu'**acompte**, afin de couvrir les frais logistiques pour l'accueil de tels groupes. La date butoir de règlement de cet acompte vous sera communiquée le cas échéant.
- Le forfait de dégustation doit être choisi au moment de la réservation. Si vous souhaitiez **inclure une visite, il faudrait le préciser lors de votre contact** (frais supplémentaires). Dans le cas où vous auriez aimé ajouter d'autres options à la dégustation, prière de nous le notifier au même moment (frais supplémentaires).

a) Réservations, conditions et offerts (suite)

* Options :

- 1) Si vous souhaitez ajouter des amuse-bouche à la dégustation, merci de nous le notifier au moment de la réservation (frais supplémentaires, nous consulter).
- 2) En cas de demande de dégustation à la cave du XIIIème siècle , **100 € de supplément** (non-remboursables), pour la **location des locaux**, seront facturés en sus du prix de la prestation.

- Pour chaque demande, il est important de préciser le **nombre total de participants**, en **différenciant** bien **l'effectif des guides, accompagnateurs ou chauffeurs, de celui des clients**.
- En cas d'impératif horaire après la dégustation, merci de nous en informer au préalable.
- En cas d'achat de vins éventuel à hauteur du prix de la prestation, **la gratuité ne pourra pas s'appliquer aux professionnels du tourisme ni aux intermédiaires** qui auront déjà encaissé une prestation auprès de leurs convives et à qui celle-ci sera facturée.
Cette gratuité ne pourra non plus s'appliquer aux clients qui auront déjà payé une prestation auprès d'intermédiaires ou de professionnels du tourisme.
- Les prestations sont offertes aux accompagnateurs professionnels du tourisme qui guident leurs clients.

b) Confirmation, modification, annulation totale ou partielle du rendez-vous

La réservation sera définitivement confirmée aux conditions suivantes :

- Quand toutes les informations vous concernant nous seront communiquées.
- Quand une confirmation finale de notre part vous sera envoyée par courriel.
- Quand l'acompte de 100 € non-remboursable (acompte / garantie de réservation / frais logistiques) nous sera parvenu.

Il pourra être réglé par carte bancaire (Visa, Mastercard ou Maestro, excepté American Express), virement bancaire ou éventuellement chèque (voir page 13).

- **En cas de modification de votre rendez-vous** (effectif, changement de la formule initialement choisie, ajout d'options, etc.), même de dernière minute, il est important de nous **en avertir impérativement**.
Selon le cas, il pourra être question d'une réévaluation du tarif de la prestation.
- En cas **d'annulation totale ou partielle de 20 à 30 personnes**, **l'acompte de 100 € est dans tous les cas conservés**.
Toutefois, nous comptons sur votre obligeance pour **nous avertir**, si dans **un cas exceptionnel**, votre rendez-vous était amené à **être annulé totalement**.
- Par ailleurs, merci également de nous **prévenir** en cas de **retard**

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2019 - Particuliers et Pros

Caveau de Dégustation – Boutique – Visites

V. ACHATS, MODALITÉS DE PAIEMENT ET CONTACTS

1) Informations générales sur les achats au caveau de ventes

- Les tarifs et la vente des vins du Caveau sont réservés à une clientèle de particuliers.
- Les vins **dégustés peuvent être achetés directement à la boutique** du Caveau, **en vente à emporter**, dans la limite des stocks disponibles. Prix TTC, départ caveau.
- Nous passer commande à distance est également possible. Pour cela, nous contacter par courriel.
- Les vins peuvent être achetés à l'unité. Les panachages sont possibles.
- Il est possible d'envoyer des vins **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.

2) Informations générales sur les modalités de paiement

a) Sur place

Les règlements peuvent s'effectuer sur place, par :

- Carte bancaire (Visa, Mastercard, Maestro ou American Express).
- Chèque (pour les résidents français).
- Espèces en Euros.

b) A distance

Les règlements peuvent s'effectuer à distance, par :

- Carte bancaire à distance (Visa, Mastercard, Maestro. American Express pas acceptée en paiement à distance).
- Chèque (pour les résidents français).
- Virements bancaires (selon le cas de figure).

c) Contact

- Nous sommes ouverts et joignables de fin janvier à mi-décembre, du mardi au samedi de 10h à 18h. (Fermé dimanches, lundis et les soirs).
- Les courriels sont vivement recommandés à l'adresse table@domainesenard.com.
- Vous pouvez toutefois nous joindre par téléphone au 03.80.26.41.65.
- **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.**

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2019 - Particuliers et Pros

Caveau de Dégustation – Boutique – Visites

VI. ACCES ET PARKING

1) Par le train

Gares les plus proches : Beaune (5 km) et Dijon (35 km).
Prendre un taxi pour le transfert (le réserver au préalable).

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 Chapître (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.

