

# BROCHURE

Comte Senard



Visites et Déjeuners-dégustation à la Table d'Hôtes



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](http://www.domainesenard.com) / Courriel : [table@domainesenard.com](mailto:table@domainesenard.com)

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

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

**Brochure 2020/ Visites et Déjeuners Dégustations à la Table d'Hôtes**

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

# Histoire du Domaine

Blotti au cœur du vignoble bourguignon, le Domaine Comte Senard se trouve dans le petit village d'Aloxe-Corton, célèbre pour ses grands crus et où les vignes sont cultivées depuis des millénaires.

En 1857, Jules Senard, arrière-grand père du Comte Philippe Senard, crée le monopole du Domaine :  
Le "Corton Clos des Meix".

Climat d'une superficie de 2,5 hectares, il est depuis cette époque, la Signature Grand Cru de l'exploitation.

Au cours des années, l'acquisition d'appellations prestigieuses, telles que Corton Paulands, Corton Bressandes ou encore Corton Clos du Roi, accroît la notoriété du Domaine Comte Senard, qui s'étend à l'heure actuelle sur 9ha.

Le Comte Senard préside aux destinées du Domaine depuis 1971 et en a assuré personnellement les vinifications.

Sa fille Lorraine qui a pu confirmer ses talents de vinificatrice, lui succède en 2005, prenant en charge l'exploitation à partir de 2012, en s'inspirant des générations antérieures afin de conserver « l'Esprit du Corton ».

Une ancienne cave datant du XIII<sup>ème</sup> siècle, bâtie par les moines bénédictins de l'abbaye de Sainte-Marguerite, se trouve au sein de la propriété.

Elle y a vu vieillir de nombreux crus à travers les siècles, dont ceux du Domaine.

Pour des raisons pratiques, le lieu de production quitta Aloxe-Corton en 1997, pour s'installer en 2012 à Ladoix-Serrigny où se trouve désormais la nouvelle cuverie.

C'est à Aloxe-Corton que demeure aujourd'hui le siège social du Domaine où sont accueillis visiteurs et professionnels pour les visites, les dégustations ainsi que les déjeuners à la Table d'Hôtes.

Le Domaine Comte Senard vous invite donc à découvrir de sublimes vins d'Appellations rares de la Colline de Corton.

Vous pourrez y déguster de deux différentes manières : soit à la Table d'Hôtes, autour d'un déjeuner accompagné d'une dégustation de vins pendant le repas, soit au Caveau de Dégustation, situé dans la boutique du Domaine, où des sommeliers passionnés vous réservent un accueil chaleureux afin de vous présenter leur prestigieuse gamme de vins rouges ainsi que quelques blancs.

Un petit tour dans les vignes, suivi de celui à la Cave bénédictine du XIII<sup>ème</sup> siècle vous assureront surprise et dépaysement au cœur d'un patrimoine séculaire.



**Brochure 2020/ Visites et Déjeuners Dégustations à la Table d'Hôtes**

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



# La Table d'Hôtes

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

De 11h30 à 13h30

Réservations obligatoires

Jusqu'à 25 personnes. Au-delà, nous consulter.

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 pourrez découvrir les vins du Domaine autour de 3 forfaits proposés :

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

Emilie, Baptiste et Enzo, 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.

**Pour plus d'informations concernant les prix et autres détails, veuillez consulter nos tarifs et informations - conditions générales de ventes.**



©Armelle



©Gilles Pudowski



©E. Jolivet

**Brochure 2020/ Visites et Déjeuners Dégustations à la Table d'Hôtes**

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

# Visite



## Le « Clos des Meix » et La Cave du XIII<sup>ème</sup> siècle

Possible du mardi au samedi, de fin janvier à mi-décembre.

Incluse d'office dans les forfaits de dégustation.

Jusqu'à 25 personnes. Au-delà, nous consulter.

Pour que le souvenir de votre visite soit des plus agréables, nos sommeliers vous accompagneront pour une petite promenade au milieu des vignes de la Propriété et dans notre Cave Benedictine du XIII<sup>ème</sup> siècle.

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, 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.

**Pour plus d'informations concernant les prix et autres détails, veuillez consulter nos tarifs et informations - conditions générales de ventes.**



Photos : ©Michel Baudoin



Photos : ©J.-L. Bernuy

**Brochure 2020/ Visites et Déjeuners Dégustations à la Table d'Hôtes**

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