



Vignobles Robin

6 GENERATIONS DE VIGNERONS

**Offres oenotourisme
séminaires et évènementielles
du Château Rol Valentin**

ANNÉE 2024



Les Vignobles Robin

Deux vigneron : Alexandra & Nicolas Robin

Ces deux vigneron passionnés sont propriétaires de 5 châteaux sur 5 appellations à Bordeaux et distribuent les vins de la famille en Vouvray et Provence

*Château Rol Valentin 7 ha St Emilion Grand Cru Classé
Clos Vieux Taillefer 4 ha Pomerol*

Château de Laussac 12 ha Castillon Cotes de Bordeaux

Château Gontet 17 ha Puisseguin St Emilion

Château Angelot Robin 28 ha Montagne St Emilion

.....

Le Clos de Sainte Maxime 7 ha Côtes de Provence

Le Domaine La Croix des Vainqueurs 11 ha Vouvray

Production annuelle : 400 000 bouteilles



L'histoire

2004 : Alexandra achète Château de Laussac

2006 : Nicolas commence à travailler sur Château Gontet –
Alexandra et Nicolas se rencontrent

2008 : Nicolas rachète Clos Vieux Taillefer à son grand père –
Mariage du couple

2009 : Ils achètent Château Rol Valentin – naissance de Maxence

2012 : naissance de Louise

2016 : Nicolas reprend Château Gontet

2019 : Achat du Château Angelot Robin

2020 : fin de la construction du nouveau chai du Rol Valentin

2021 : ouverture au public de Rol Valentin – Alexandra commence à
travailler à Clos Sainte Maxime

2022 : entrée au classement des Vins de Saint Emilion de Rol
Valentin

2024 : Best of Wine Tourism d'Or et Trophées de l'oenotourisme
pour l'atelier Verre-Tigineux

Découverte de Rol Valentin

VISITE DÉCOUVERTE



15€



Durée : 1h



1 à 40 personnes

Visite guidée présentant le vignoble, nos pratiques environnementales, le chai de vinifications et d'élevage.

La visite est suivie par une dégustation commentée de 3 vins dont Château Rol Valentin

VISITE PRIVÉE



28€

Option dégustation à la barrique + 10€



Durée : 1h30



1 à 15 personnes

Visite guidée présentant le vignoble, nos pratiques environnementales, le chai de vinifications et d'élevage.

La visite est suivie par une dégustation commentée de 4 vins dont Château Rol Valentin avec des bouchées apéritives.

Retard et annulation

Nous avons à coeur d'offrir une expérience de qualité. Nous ne pouvons pas toujours nous adapter aux visiteurs n'arrivant pas à l'heure prévue.

Ainsi pour tout retard, nous nous réservons de droit d'écourter comme bon nous semble la prestation. Le tarif facturé restera le même.


En cas d'annulation à moins de 24h de la visite, la prestation sera facturée, sauf cas de force majeur (hospitalisation, /maladie, décès, obsèques).

Dégustations à Rol Valentin

DÉGUSTATION VINS & CHOCOLAT



Expérience public : 30€
Expérience privée : 40€

 Durée : 1h

 2 à 16 personnes

Savourez nos délicieux accords sur-mesure entre 4 grands vins et 4 grands chocolats élaborés dans l'atelier de Maelig dans le village de Saint-Émilion

DÉGUSTATION VERTICALE



3 millésimes : 36€/pers.
4 millésimes : 45€/pers.
5 millésimes : 55€/pers.
6 millésimes : 65€/pers.

 Durée : 1h

 2 à 20 personnes

Plongez dans l'histoire des vins de Rol Valentin, avec cette dégustation de plusieurs millésimes. Découvrez l'effet millésime.
Millésime de 2016 à 2023 à la dégustation

Retard et annulation

Nous avons à coeur d'offrir une expérience de qualité. Nous ne pouvons pas toujours nous adapter aux visiteurs n'arrivant pas à l'heure prévue. Ainsi pour tout retard, nous nous réservons de droit d'écourter comme bon nous semble la prestation. Le tarif facturé restera le même.

En cas d'annulation à moins de 24h de la visite, la prestation sera facturée, sauf cas de force majeur (hospitalisation, /maladie, décès, obsèques).


Les instants gourmands

VISITE & DÉGUSTATION GOURMANDE



Expérience public : 30€
Expérience privée : 40€

 Durée : 1h30

 2 à 25 personnes

Visite guidée suivie par une dégustation commentée de 3 vins accompagnés de belles planches de charcuteries et fromages et notre gelée de vin pour un instant gourmand.

VISITE & PIQUE-NIQUE GOURMAND



Expérience public : 45€
Expérience privée : 55€

 Durée : 2h

 2 à 20 personnes

Après la visite et dégustation, savourez sur la terrasse ou dans la salle à manger votre pique-nique qui comprend une entrée de légumes, charcuterie, une tartinade, fromages, gelée de vins, pain et un dessert, le tout accompagné d'un verre de vin.

Retard et annulation

Nous avons à coeur d'offrir une expérience de qualité. Nous ne pouvons pas toujours nous adapter aux visiteurs n'arrivant pas à l'heure prévue. Ainsi pour tout retard, nous nous réservons de droit d'écourter comme bon nous semble la prestation. Le tarif facturé restera le même. En cas d'annulation à moins de 48h de la visite, la prestation sera facturée.

Les ateliers ludiques

Atelier Verre-Tigineux



Expérience public : 36€

 Durée : 1h30

 2 à 16 personnes

Laissez-vous surprendre par cet atelier ludique pour comprendre le rôle de la forme du verre pour l'expression du vin. Les verres de vins n'auront plus de secrets pour vous suite à cette initiation.

La vie est trop courte pour déguster un bon vin dans le mauvais verre !

Retard et annulation

Nous avons à coeur d'offrir une expérience de qualité. Nous ne pouvons pas toujours nous adapter aux visiteurs n'arrivant pas à l'heure prévue. Ainsi pour tout retard, nous nous réservons de droit d'écourter comme bon nous semble la prestation. Le tarif facturé restera le même.

En cas d'annulation à moins de 24h de la visite, la prestation sera facturée, sauf cas de force majeur (hospitalisation, /maladie, décès, obsèques).

Atelier Assemblage



Expérience public : 60€

 Durée : 2h

 1 à 12 personnes

Plongez dans le quotidien du vigneron avec cet atelier ludique pour créer votre propre cuvée.

Dégustez à la barriques le vin. Créez et assemblez votre cuvée avec 3 cépages différents pour élaborer votre bouteille personnalisée

Déjeuner au Château



Exemple Menu :

Entrée : Terrine de foie gras mi-cuit ou Tartare de Saint Jacques aux herbes fraîches et betteraves

Plat : Côtes de bœuf maturée, brochettes de pommes grenailles, poêlée de champignons ou Mignon de veau rôti, crème de morilles, sauté de légumes du moment

Fromage : Sélection de 3 fromages affinés

Dessert : Croustillant 3 chocolats ou Macaron vanille

Menu sur mesure par notre chef

 Durée : 2h



2 à 60 personnes

Déjeuner au Château pour 6 personnes à 45 personnes :

- Entrée - plat - 2 vins 70€/pers
- Entrée - plat - dessert - 3 vins 85€/pers
- Entrée - plat - fromage - dessert - 3 vins 95€/pers

Déjeuner au Château pour 2 personnes à 5 personnes :

- Entrée - plat - 2 vins 80€/pers
- Entrée - plat - dessert - 2 vins 95€/pers
- Entrée - plat - fromage - dessert - 3 vins 105€/pers

Notre Chef vous propose une véritable parenthèse gourmande, repas sublimée par les meilleurs millésimes de nos propriétés.

Laissez-vous surprendre par la cuisine gourmande et raffinée, élaborée à partir de produits locaux et de saison.

Séminaire à Rol Valentin



Réunissez vos collaborateurs

Les espaces :

Salle à manger : 98m²
Salle de dégustation : 49m²
Accueil-boutique : 34 m²
Cuisine / WC : 30 m² / 20m²
Terrasse / extérieurs
Parking : 15 places - accueil bus

Capacité salle à manger :

U 15 personnes

 45 personnes

½ journée d'étude

- Café d'accueil
- Salle de réunion
- Pause du matin
- Déjeuner

Forfait à partir de 70€ TTC/pers.

Journée d'étude

- Café d'accueil
- Salle de réunion
- Pause du matin et de l'après-midi
- Déjeuner

Forfait à partir de 80€ TTC/pers.

Inclus dans la prestation :

le mobilier et le matériel technique : chaises, tables, bancs, rétroprojecteur, écran, connectique, wifi, paperboard, le café d'accueil, une pause café l'après-midi, une visite et dégustation de Château Rol Valentin

Il est possible de moduler cette offre et faire du sur-mesure. Devis sur demande.

Votre évènement



Lieu privatisé pour votre évènement

Un cocktail, un mariage, un anniversaire, un baptême, une réunion de famille, une fête, arbre de Noël, soirée CE, dîner de gala, ...
Venez célébrer un instant magique le temps d'une parenthèse dans le vignoble de Saint Émilion.

Forfait journée : 700€ TTC - de 09h à 18h

Forfait soirée : 800€ TTC - 17h au lendemain 10h

Forfait journée & soirée : 1200€ TTC - de 10h au lendemain 10h

Forfait week-end : 2000€ TTC - vendredi 14h au Dimanche 18h

Les Espaces

Salle à manger : 98m²

Salle de dégustation : 49m²

Accueil-boutique : 34 m²

Cuisine / WC : 30 m² / 20m²

Terrasse / extérieurs

Parking : 15 places - accueil bus

Capacité



Debout 80 personnes



Assis : 60 personnes

Inclus dans la prestation :

mobilier : chaises, tables, bancs et une visite et dégustation de Château Rol Valentin

Il est possible de moduler cette offre et faire du sur-mesure. Devis sur demande.

Conditions de réservations

Réservation ferme

Toute réservation ou modification doit être confirmée par écrit. Pour confirmer votre réservation, il vous sera demandé un versement d'arrhes égal à 50% du montant total de la réservation avec le renvoi du devis signé.

Le choix du menu doit être confirmé au plus tard 2 semaines avant la date de la prestation. Veuillez nous confirmer le nombre de couverts (clients, guides, chauffeurs, menu spécifique ou allergies/intolérance au plus tard 72h avant. Il servira de base de facturation

Tarifs

Nos prix s'entendent en TTC soumis à la TVA de 20% ou 10% selon la prestation.

Annulation

L'annulation doit être absolument confirmée par écrit plus d'une semaine à l'avance. L'annulation à moins d'une semaine de la prestation est soumise à une indemnité de 100% du montant de la prestation.

Horaires

Nous vous remercions de respecter l'heure d'arrivée prévue lors de la réservation. En cas d'arrivée tardive, votre hôte se réserve le droit de modifier ou d'écourter la visite. Le tarif facturé sera néanmoins identique.

Quand le départ du groupe a lieu plus tard que prévu, un supplément pourra vous être facturé.

Modalités de règlement

Les factures sont payables à réception

Contact & Horaires



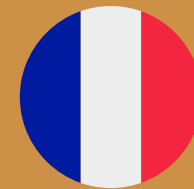
Toute l'année sur RDV
du lundi au dimanche de 10h à 18h



Aurélie Sublett



a.sublett@vignoblesrobin.com



+33 6 35 49 93 38



Visites Château Rol Valentin
visites@vignoblesrobin.com



Séjour au Château de Laussac
contact@vignoblesrobin.com



+33 5 57 40 13 76

www.vignoblesrobin.com
www.chateaurolvalentin.com



vignobles & découvertes

