



OENOSPHERES  
DÉCOUVRIR LA CHAMPAGNE

**Sphère de l'Art de vivre**  
**Amoureux dans la Marne**  
**2 jours tout compris**

<b>8h30</b> – Rencontre au point de rendez-vous (par défaut la gare de Reims)	
<b>9h00</b> – Découverte du vignoble de Champagne à Chatillon sur Marne : sa géographie, son histoire, ses cépages...	
<b>10h00</b> – Visite du Domaine à l'architecture Art Déco de la plus ancienne coopérative de Champagne, parcours de sa vinothèque et de son musée des métiers → <i>Dégustations incluses</i>	
<b>12h00</b> – Déjeuner traditionnel champenois au sein d'une authentique brasserie d'Épernay (3 plats)	
<b>14h00</b> – Découverte du vignoble de la Champagne lors d'une balade nautique à deux sur la Marne au sein d'un bateau de collection de 1920	
<b>15h30</b> – Visite d'un grand Vigneron de Champagne et découverte de ses vins de gastronomie, son clos et son panorama sur le vignoble de la Vallée de la Marne → <i>Dégustations incluses</i>	
<b>17h30</b> – Découverte des secrets de la Cathédrale de Reims classée au patrimoine mondial de l'UNESCO	
<b>19h30</b> – Dîner au sein d'un restaurant réputé de la ville	
<b>22h00</b> – Nuit au sein d'une Maison d'Hôtes plongée dans le vignoble de Champagne	

<p><b>7h00</b> – Levé du soleil sur le vignoble de Champagne à l’occasion d’un vol en Montgolfière</p>	
<p><b>10h00</b> – Visite d’une Maison de Champagne confidentielle reconnue pour leur travail du fût de chêne et leur passion pour le cépage Pinot Noir → <i>Dégustations incluses</i></p>	
<p><b>12h00</b> – Pique-nique au sein du vignoble à l’occasion duquel vous aurez la possibilité de déguster de savoureux produits artisanaux</p>	
<p><b>14h30</b> – Découverte du village d’Hautvillers et son Abbaye, berceau du Champagne</p>	
<p><b>16h00</b> – Dernière flute prise à deux au sein d’un bar perché dans les arbres donnant vue sur le vignoble de Champagne</p>	
<p><b>17h30</b> – Fin de l’expérience et dépôt au point de rendez-vous (par défaut la gare de Reims)</p>	

*Ce programme est susceptible d’être modifié en fonction de la disponibilité de nos fournisseurs ou des conditions climatiques.*

N’hésitez pas à nous contacter pour le transport depuis Paris, nous vous proposerons de faire le trajet en navette privée.

**Contact :**

**[contact@oenospheres.com](mailto:contact@oenospheres.com)**

**06 59 42 54 90**