



©ADT Touraine - Jean Christophe COUTAND

ENTRE HISTOIRE ET TERROIR

Partez à la découverte du savoir faire du Val de Vienne. Entre produits gastronomiques du terroir et artisanat, une journée enrichissante vous attend.

Tarif 2024 : **49 € TTC / personne**
Base 20 participants

10h00 - Visite guidée culture du safran Chaveignes - 2h00

Connaissez-vous l'épice Tourangelle au nom de « l'or rouge » ? Le Safran est l'épice la plus chère du monde. Rencontrez les safraniers et admirez les multiples couleurs de ces belles fleurs violettes au pistils rouge dont la récolte est très méticuleuse.



© ADT Touraine - Jean-Christophe COUTAND

14h30 - Château du Rivau Léméré - 1h30

Visitez le château du Rivau, authentique demeure médiévale, et découvrez ses écuries royales et flânez dans ses jardins de contes de fées. Dans cet environnement où la nature côtoie l'imaginaire, l'art se mêle à l'onirisme. Au détour d'un chemin, admirez les différentes œuvres et sculptures disséminées dans le domaine.

16h15 - Dégustation Cave de la Sibylle Panzoult - 1h30

Enfin, visitez la cave de la Sibylle, ancienne carrière d'extraction de tuffeau. Des niches sculptées avec des comptoirs accueillent chaque producteurs du village pour la fête traditionnelle. Les sculptures représentent un passage du Tiers Livre de F. Rabelais dans lequel Panurge vient à Panzoult consulter la Sibylle, célèbre devinresse à qui il demandera de prédire l'avenir de son mariage. Une scénographie immersive et un film d'animation didactique sur les grandes étapes du métier de vigneron au fil des saisons ont récemment pris place sur le parcours du visiteur. Dégustations de 5 vins AOC Chinon de Panzoult.

Le tarif comprend :

- les visites mentionnées au programme
- le déjeuner (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café)
- le guidage à la culture de Safran
- La dégustation de vins à la Cave de la Sibylle

Le tarif ne comprend pas :

- le transport
- les dépenses à caractère personnel
- l'accompagnement sur place

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

12h30 - Déjeuner Léméré - 2h00

Entrez dans le cadre enchanteur de la table des Fées, tout votre repas sera composé des produits issus du jardin du Château. Le meilleur de la Touraine à votre table.

