



## Le Fief de Gambert

## Le Fief de Gambert

## Le Fief de Gambert

Ancienne maison de Louis Gambert de Loche

fondateur de la Cave, humaniste et passionné de viticulture.

Tout au long de l'année, la Cave de Tain vous propose des ateliers de dégustation thématiques et pédagogiques, liés aux vins qu'elle produit.

Sur réservation. Renseignements et inscriptions auprès de la Cave de Tain Tel : 04 75 08 20 87 ou elisabeth.faurie@cavedetain.com

Lieu de RDV pour tous les Ateliers :

« Le Fief de Gambert » - Domaine Gambert de Loche, propriété de la Cave de Tain (plan au dos).



22, route de Larnage - BP 3  
26603 Tain l'Hermitage cedex - France  
Tél : 04.75.08.20.87 - Fax : 04.75.07.15.16  
www.cavedetain.com  
elisabeth.faurie@cavedetain.com

### PLAN D'ACCES

Au Domaine Gambert de Loche

Propriété de la Cave de Tain



\*Les parkings du « Fief de Gambert » se trouvent au fond de l'allée principale à droite ; l'entrée de la maison, sur la gauche.

Domaine Gambert de Loche  
Route de Chantemerle Les Blés  
26600 Tain l'Hermitage

DOMAINE DE LA CAVE DE TAIN

PROGRAMME DES ATELIERS

ETE 2010

Domaine Gambert de Loche  
Route de Chantemerle Les Blés  
26600 Tain l'Hermitage



# Le Fief de Gambert

## SOIREE « JAZZ A GAMBERT »

**Lundi 21 Juin : FETE DE L' ETE**

La Cave de Tain et le Restaurant Umia vous accueillent sur le Domaine Gambert de Loche pour une soirée Jazzy, au milieu des vignes d'Hermitage.

**De 19H à 20H30, Wine Bar et Tapas au cœur des vignes** Un moment privilégié pour découvrir une sélection de vins de la Cave de Tain et échanger avec notre équipe.

**Wine Bar & Tapas : 25€ TTC par personne**

**A partir de 20H45, pour poursuivre cette ballade**

**gourmande**, Rika et Frédéric Bau vous proposent des accords mets-vins inédits avec le **menu « Gambert » construit autour de nos 5 crus** (il est prudent de réserver).

**Menu « Gambert » : 58€ TTC par personne**

**Formule Duo : 75€ TTC par personne**

**Wine Bar & Tapas + menu « Gambert »**

**Réservations auprès du restaurant Umia**

**Tel : 04 75 09 19 85 — contact@umia.fr**

[www.umia.fr](http://www.umia.fr)

## ATELIERS DEGUSTATIONS

### « EXPRESSIONS DE MARSANNE »

Variation de styles autour du cépage Marsanne.  
Dégustation de vins blancs commentée par notre Oenologue.

**Vendredi 7 Mai de 18H à 20H**

**Tarif : 20 € TTC par personne**

### « MYTHIQUE HERMITAGE »

Dégustation des plus beaux Vins d'Hermitage et Vins de Paille de la Cave de Tain, commentée par notre Oenologue et notre Responsable du Vignoble.

**Vendredi 9 Juillet de 18H à 20H**

**Tarif : 28 € TTC par personne**

## ATELIERS « TRAVAIL DE LA VIGNE »

### « PALISSAGE TRADITIONNEL AU JONC EN HERMITAGE »

Suivi d'un casse-croûte vigneron accompagné de vins d'Hermitage

**Vendredi 4 Juin de 10H à 12H**

**Samedi 12 Juin de 10H à 12H**

**Tarif : 15 € TTC par personne**

## VISITES « VIP » DE LA CAVE DE TAIN

### SUIVIES D'UNE DÉGUSTATION

Sur inscription à la Boutique Cave de Tain  
Tel : 04 75 08 91 86

**Vendredi 4 Juin de 16H30 à 17H30**

**Vendredi 18 Juin de 16H30 à 17H30**

Dates ultérieures : renseignements à La Boutique

**Tarif : 8 € TTC par personne**



## Le Fief de Gambert

### BULLETIN D'INSCRIPTION

#### PRIX PAR PERSONNE

**EXPRESSIONS DE MARSANNE — LE 7 MAI 2010**

**20 € TTC**      Nombre de participants : \_\_\_\_\_

**MYTHIQUE HERMITAGE — LE 9 JUILLET 2010**

**28 € TTC**      Nombre de participants : \_\_\_\_\_

**PALISSAGE AU JONC EN HERMITAGE — LE 4 JUIN 2010**

**15 € TTC**      Nombre de participants : \_\_\_\_\_

**PALISSAGE AU JONC EN HERMITAGE — LE 12 JUIN 2010**

**15 € TTC**      Nombre de participants : \_\_\_\_\_

**TOTAL DU RÈGLEMENT : \_\_\_\_\_**

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

N° de Téléphone \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

#### JE JOINS MON RÈGLEMENT PAR :

Chèque (à l'ordre de « Le Fief de Gambert »)

Espèces

**NB: l'inscription ne sera définitive qu' à réception du règlement.**

**Nous nous réservons le droit de reporter les dates annoncées en cas de réservations insuffisantes. Merci de votre compréhension.**



22, route de Larnage - BP 3

26603 Tain l'Hermitage cedex - France