

Périgord Terroirs de Prestige

Une visite privée 100% Périgord 100% Terroir

Une journée exceptionnelle en immersion pour découvrir les plus beaux terroirs du Périgord, à travers la truffe, le porc noir gascon et le vin de l'appellation Pécharmant.



10h30 : Arrivée à la charmante propriété de Gentillou pour la visite de la truffière de Xavier Mathiaud, trufficulteur. Démonstration de cavage avec son chien Rigo.

Dégustation de truffes et repas chaleureux et gastronomique fait maison.

13h00 : Départ pour la Ferme de la Massinie chez Sibylle et Jean Desmarest, au coeur d'un élevage plein air de porcs noirs gascons.

Visite de l'élevage et ses alentours sauvages et dégustation des charcuteries sur place.

15h30 : Départ pour le Château Terre Vieille sur l'Appellation Pécharmant. Dégustation de trois grands millésimes ainsi qu'en exclusivité la dégustation de la cuvée Ambroisie avec son accord chocolat. Dégustation commentée et fin de journée au coin du feu dans un espace privé.

Fin de la journée à 17h30.

Une visite privée 100% Périgord 100% Terroir

L'or noir du Périgord, sa truffe ! Dans l'écrin de verdure de la charmante propriété de Gentillou à Saint Martin des Combes, vous découvrirez le travail et la philosophie passionnants de Xavier dans cette culture si particulière de la truffe noire, qui intrigue tant elle est convoitée !

Un mode d'élevage différent, garant d'une exploitation éthique et raisonnable et d'une charcuterie de qualité inégalable.

Le porc noir gascon est une race qui a failli disparaître après l'arrivée de l'agriculture intensive. Jean et Sibylle ont créé la ferme de la Massinie, au coeur de la vallée de la Crempse et contribuent ainsi au sauvetage de la race en produisant de délicieuses charcuteries : coppa, jambon, ventrèche et rillettes.

Le Château Terre Vieille vous invite à la découverte de ses vins de Pécharmant, la plus petite appellation du vignoble du bergeracois. Élégantes et gastronomiques, les différentes cuvées de Pierre et Fleur Morand-Monteil sont produites au coeur d'une biodiversité unique, entre prairies et forêts, dans un terroir silico-argileux.

Vous êtes intéressé(e) par ce programme ?

Contactez Fleur Morand-Monteil pour lui faire part de votre projet de visite et connaître les disponibilités.

fleur@terrevieille.com ou +33 6 43 21 62 28