

Aux saveurs bourbonnaises

Du vin des rois, le saint-pourçain, à la traditionnelle moutarde de Charroux... goûtez à l'art de vivre « à la bouronnaise » qui cultive créativité et exaltation du terroir...

1 journée

à partir de
40€ /pers.
 Base 25 pers.

Le tarif comprend :

- le déjeuner (kir, 1/4 vin et café)
- les visites

Le tarif ne comprend pas :

- le transport
- les dépenses personnelles



Votre contact :

Chloé Gorse

04 70 46 81 63

c.gorse@allier-tourisme.net

Matinée

10h : Charroux, « Plus Beaux Villages de France ». Visite guidée. Durée : 1h.
 Flânez dans ses petites ruelles pavées, de l'église du XII^e siècle avec son **clocher tronqué** à la porte d'Orient en passant par la porte de l'Horloge, le **beffroi**, et les anciennes maisons à pans de bois qui abritent aujourd'hui les créations de nombreux **artisans** : huiles, moutardes, savons, bougies parfumées...

11h : huilerie-moutarderie. Visite libre. Durée 30mn.

L'huilerie-moutarderie de Charroux, véritable institution, maintient une production artisanale en remettant en service vieilles presses, meules de pierre et pressoirs afin d'obtenir une moutarde authentique confectionnée avec du **vin de Saint-Pourçain**.

12h : Déjeuner bouronnaise à Charroux .

Une cuisine de saison et de cœur dans ce restaurant recommandé par **Michelin**, le **Bottin Gourmand**, le Guide Champéard, etc.

Après-midi

14h30 : Saint-Pourçain-sur-Sioule. Visite guidée. Durée : 2h30.

Découverte à pied de la ville et de son **musée de la vigne et du terroir**. Laissez-vous guider par le reflet des cuivres et des alambics...

17h30 : visite de cave et dégustation de vins AOC saint-pourçain. Durée : 1h30.

Dégustez les trois couleurs de Saint-Pourçain (blanc, rouge, rosé), ce **vin sacré AOC**, autrefois servi à la table des rois de France !

