



# VINUM SCHOLAE

DOMAINES AIME ARNOUX

Ecole du Vin

OENOTOURISME

PARCOURS SENSORIEL

BOUTIQUE

DEGUSTATION

ESPACE TERROIR

VACQUEYRAS  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



# Vinum Scholae

*« UNE HISTOIRE FAMILIALE DE PLUS DE 300 ANS ... »*

*Depuis 1717, date du début de notre histoire vigneronne, nous sommes installés au cœur du village provençal de Vacqueyras, Cru des Côtes du Rhône. Aujourd'hui encore, nous perpétons la culture de la vigne, dans le respect des traditions ancestrales au sein du Château Lestours Clocher, propriété de la famille et au travers les prestigieux Crus Méridionaux que nous vinifions et élevons dans nos chais : Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf du Pape, Cairanne, Beaumes de Venise, Côtes du Rhône et Ventoux ...*

*« UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL QUE NOUS  
SOUHAITONS PARTAGER ... »*

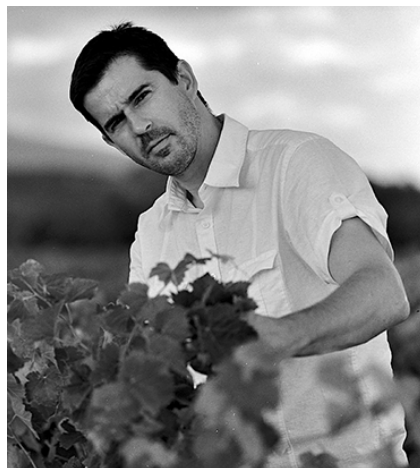
*Ce savoir-faire, cette expertise acquise, nous souhaitons les partager, avec tous les passionnés qui désirent découvrir, s'initier ou se perfectionner, parce que la culture du vin n'est pas élitiste, mais se partage ...*

*« UNE APPROCHE LUDIQUE ET PÉDAGOGIQUE, POUR  
DÉCOUVRIR LE MONDE DU VIN ... »*

*Dans cet esprit, nous vous proposons de découvrir, la VINUM SCHOLAE, notre Ecole du Vin, à travers ses ateliers œnotouristiques, ses ateliers gourmands, ses accords mets et vins et ses événementiels tout au long de l'année...*

*Et partageons ensemble, en toute convivialité, la culture et la passion du vin*

....



*Jean-François ARNOUX*

## *LES ATELIERS OENOTOURISTIQUES*

Chaque mardi et jeudi la Vinum Scholae, vous propose la découverte de notre savoir faire, de nos prestigieuses appellations ou encore des cépages emblématiques du vignoble des côtes du Rhône, aux cotés de nos experts.



### *Atelier*

### *L'ART DE LA DÉGUSTATION*

***Initiation à l'analyse sensorielle d'un vin***

Un atelier pour découvrir les notions et les bases de la dégustation d'un vin (couleur, nez, bouche, équilibre) à travers un aspect pédagogique. Vous serez ensuite, capable d'apprécier et de déguster un vin, en y décelant ses secrets les plus intimes... Un atelier pour devenir un véritable dégustateur averti...

**Prix : 35 €/pers.**

**Durée de 2h00 et dégustation de 10 vins.**

### *Atelier*

### *L'ART DE LA VINIFICATION & DE L'ÉLEVAGE*

Nous vous accompagnerons dans la découverte de notre métier de vigneron vinificateur, à travers la visite de nos caves et de nos chais, en vous présentant les différentes étapes de l'élaboration d'un vin, de la réception de la vendange, en passant par sa vinification, son élevage, son conditionnement, afin ensuite de pouvoir mieux comprendre sa dégustation. La visite se terminant par une dégustation de nos Crus de Vacqueyras ...

**Prix: 25€/pers**

**Durée: 2H00 ,visite de cave, 8 vins dégustés**



## *LES ATELIERS GOURMANDS*

### **TAPAS A LA PROVENCALE & ROSES et BLANCS D'ETE**

Le temps d'une soirée, laissez vous porter par la douceur de vivre du sud de la France à travers ses traditions gourmandes (caviar d'aubergine, tapenades, tomates séchées...) qui cultivent l'art de la vie provençale en accord avec nos prestigieux crûs méridionaux, gorgés de soleil en toute simplicité et en toute convivialité. Découvrez l'art de vivre tout en rosé!

**Prix: 20€/Pers**

**Durée: 2h00**

**10 Tapas et**

**20 accords mets & vins**



### ***CHARCUTERIE, CHEESE PARTY & CRÛS DES DENTELLES :***

Vous ne savez jamais avec quel vin sublimer votre fromage ? Cet atelier est fait pour vous! Nous vous réservons une sélection fromagère des plus surprenantes. (Sélection en partenariat avec Lou Canesteou, MOF). Onctueux et moelleux! Il y en aura pour tous les goûts. Par la suite, terrines, jambon de pays, caillettes, saucissons régionaux : un savoir faire artisanal (en partenariat avec " Une ferme en Ventoux") qui occupe une place de choix dans les apéros dinatoires provençaux. Une palette de textures et de saveurs qui peuvent se marier de multiples façons avec les crûs des dentelles des Montmirail (Vacqueyras, Gigondas, Beaume de Venise). Vous en verrez de toutes les couleurs et de toutes les saveurs.

**Prix: 25€/Pers**

**Durée: 2h00 et 20 accords mets et vins**



# La boutique

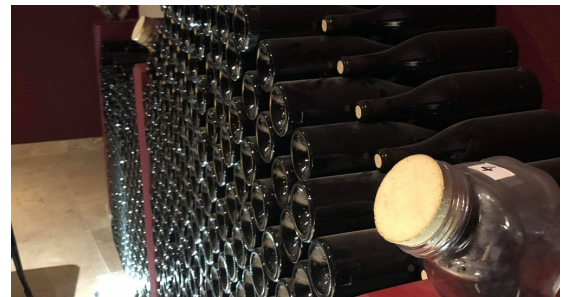
## ESPACE DÉGUSTATION

Venez nous rendre visite dans notre caveau qui reste à votre disposition pour découvrir les crûs de notre production familiale : (Vacqueyras, Gigondas, Beaufort de Venise, Châteauneuf du Pape, Ventoux, Cairanne...)



## PARCOURS SENSORIEL

Éveillez vos sens, apprenez à découvrir et reconnaître les principaux arômes du vin à travers ce parcours sensoriel. Une approche ludique et pédagogique pour découvrir le monde du vin.



## ESPACE TERROIR

L'espace terroir vous propose une vaste sélection de notre savoir faire artisanal provençal : miel, huile aux truffes, tapenades, nougat. Venez les découvrir!



Visitez aussi notre boutique en ligne: [www.arnoux-vins.com/Boutique/](http://www.arnoux-vins.com/Boutique/)



# VINUM SCHOLAE

DOMAINES AIME ARNOUX

## Ecole du Vin

Venez partager une expérience en toute convivialité!

ouvert du Lundi au Samedi  
de 9H à 13H et de 14H à 19H

Place Pousterle, 84190 Vacqueyras

Au centre du village

Latitude: 44.1377728

Longitude: 4.9829474



Visitez nous aussi sur nos réseaux sociaux!



Domaines Aimé Arnoux 238 montée Bellevue 84190 Vacqueyras Téléphone: 04.90.67.97.09 . siret: 70682032100018

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