

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 » entre créativité et exaltation du terroir !



À partir de
45 €
par personne
en semaine
hors fêtes

Programme : 1 journée - circuit : 27 km - Valable toute l'année

10h00 Charroux, "Plus Beaux Villages de France" (visite guidée / 1h)

Cité fortifiée classée "Plus Beaux Villages de France", Charroux fut un important carrefour d'échanges au Moyen Âge. Découverte de l'église au clocher tronqué, des remparts et des maisons à pans de bois qui abritent aujourd'hui de nombreux artisans : huile, moutarde, savons, bougies parfumées...

11h15 Huilerie – moutarderie (visite libre / 30 min)

La moutarderie de Charroux, véritable institution, maintient une production artisanale et fabrique une moutarde authentique confectionnée avec du vin de Saint-Pourçain.

12h15 Déjeuner à Charroux dans un restaurant de gastronomie de terroir recommandé par le Guide Michelin.

14h30 Saint-Pourçain-sur-Sioule (visite guidée / 1h30) Découverte à pied de la ville.

16h00 Musée de la Vigne et du Terroir (visite guidée /1h)

Le musée présente dans une dizaine de salles le vignoble saint-pourcinois et son histoire : outillage du vigneron et des artisans de la vigne.

17h30 Visite de cave et dégustation de vins (1h/1h30)

Dégustez les trois couleurs de saint-pourçain, ce vin labellisé AOC, autrefois servi à la table des rois de France !



À consommer avec modération