

Les Paulands, le plaisir puissance 3 !

Voici un lieu idéal pour un séjour œnologique, une découverte des vins* de Bourgogne avec un guide de choix, Christophe Fasquel. Sommelier d'origine et négociant-éleveur, il dirige avec brio cet établissement charmant, à la fois



hôtel, restaurant et cave. L'hôtel s'épanouit dans une splendide bâtisse bourguignonne datant de 1730, au beau milieu des vignes, au pied de la colline des Cortons, seul lieu de Bourgogne où se côtoient grands crus rouges et blancs. Le restaurant, lui, se développe depuis 2001 autour d'une cuisine bourguignonne créative. Au programme, menu bourguignon, gastronomique ou encore « Grand cru » servi pour deux personnes avec une demi-bouteille de Corton et de Corton-Charlemagne à un prix imbattable. Quant à la cave, elle propose un magnifique éventail de crus, des Côtes de Nuits et de Beaune sélectionnés et « élevés » par Christophe Fasquel. Des vins qu'il aime, dans le style qu'il aime : de la souplesse, de la rondeur et du fruité, en évitant trop de boisé... Les prix n'écorchent pas le palais, ce qui



rajoute encore au plaisir... **Petit plus** → Les Rencontres Œnophiliques, tous les trimestres, proposent aux passionnés une soirée à thème animée par Christophe. Soirée spéciale vins blancs en septembre. **Infos** → Aloxe-Corton BP12, 21550 Ladoix-Séigny | Tél. : 03-80-26-41-05 | Email : contact@lespaulands.fr | www.lespaulands.fr (vente en ligne) |