



Château du Rivau et le Baron de la truffe

Un château médiéval privé et restauré

Construit au XV^{ème} siècle par **Pierre de Beauvau**, Grand Chambellan de Charles VII, le Château du Rivau est l'archétype du **château médiéval**.

Le domaine du Rivau produit son propre **vin de Chinon** qui s'allie à merveille avec les truffes qui sont aussi produites sur place.

La magie de la truffe !

Au XVIII^{ème} siècle, la Touraine, et en particulier la **région de Chinon** est à l'origine de la trufficulture moderne. Aujourd'hui, le fameux champignon, la **truffe noire** (*Tuber Melanosporum*) conserve encore bien des mystères, mais quelques passionnés comme le **Baron de la Truffe** la cultive.



Autour de la truffe !

Cavage et Dégustation au château

Découverte de la **culture de la truffe** et du cavage au sein d'un verger truffier. Vous serez accompagné du **Baron de la truffe** et vous arpentez les truffières à la recherche de l'incroyable champignon grâce à un chien truffier. La **trufficulture** n'aura plus de secrets pour vous !

Après cet effort, vous irez au château du Rivau faire une **dégustation de vins** de Chinon dans les très belles caves voutées.

55€ /pers



Cavage et Déjeuner au château

Découverte de la **culture de la truffe** et du cavage au sein d'un verger truffier. Vous serez accompagné du **Baron de la truffe** et vous arpentez les truffières à la recherche de l'incroyable champignon grâce à un chien truffier. La **trufficulture** n'aura plus de secrets pour vous !

Vous pourrez ensuite venir déguster un **déjeuner traditionnel** avec un plat à base de truffes et des légumes de saison dans le château du Rivau. (Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Vin)

130€ /pers



Cavage, Diner et Nuit au château

Découverte de la **culture de la truffe** et du cavage au sein d'un champs de chênes truffiers. Vous serez accompagné du **Baron de la truffe** et vous arpentez les truffières à la recherche de l'incroyable champignon grâce à un chien truffier. La **trufficulture** n'aura plus de secrets pour vous !

Vous pourrez ensuite venir déguster un **diner traditionnel** avec un plat à base de truffe et des légumes de saison dans le château du Rivau. (Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Vin).

Vous passerez la nuit dans l'une des 10 **superbes chambres du château du Rivau** et le petit déjeuner le lendemain.

310€ /pers



INFORMATIONS PRATIQUES

ACCÈS :

A10 (sortie n°25) - A85 (sortie n°5)
45 min de Tours - 45 min de Poitiers
2h45 de Paris

CONDITIONS:

- 8 à 20 Personnes

PERIODE

Janvier - Février



CONTACT:

Caroline Laigneau -

Mob : 06 62 91 29 07

caroline@chateaudurivau.com

www.chateaudurivau.com

