



*Estância das
Oliveiras*
&

Veuve Clicquot

09/03

UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA E MARCANTE!

Em homenagem do Dia Internacional das Mulheres



Estância das Oliveiras & Veuve Clicquot

Convide seu grupo de amigas, confraria e quem você ama e venha viver esta experiência única que estamos trazendo ao Rio Grande do Sul!



Estância das Oliveiras & Veuve Clicquot

🫒 A Estância das Oliveiras firmou parceria com a Veuve Clicquot, uma das melhores marcas de champagne do mundo, para eventos exclusivos.

🫒 Serão cerca de quatro edições por ano com vagas muito limitadas. O 1º evento de 2024 ocorrerá das 12h às 19h, no dia 09 março (em homenagem ao DIA INTERNACIONAL DAS MULHERES) na Estância das Oliveiras.

🫒 Uma rara parceria de marcas de olivicultura e vinicultura de alto padrão. Os eventos exclusivos serão ricos em experiências únicas e marcantes, oferecendo as melhores harmonizações tanto dos azeites multi premiados como dos rótulos de Champagne Veuve Clicquot.


🫒 A programação, totalmente exclusiva, contará com a presença, durante todo o período, do Enólogo Sr. François Hautekeur, que após 9 anos atuando na Maison Veuve Clicquot, em Reims, na França, foi nomeado embaixador e gerente de comunicação enológico no Brasil da Moët Hennessy (Grupo LVMH - Louis Vuitton Moët Hennessy) detentora da marca Veuve Clicquot.

🫒 Durante o evento além de realizar uma degustação orientada de taça de 3 rótulos da Champagne Francesa ainda vai contar os bastidores, histórias e segredos desta marca secular.



Pouquíssimas vagas!

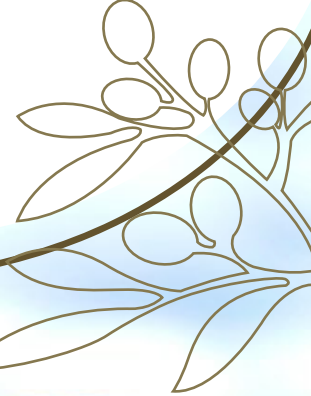
GARANTA AGORA SUA RESERVA NO

 WHATS: (51) 99813.0919


Somos a 1ª Estância de Olivoturismo do Brasil EXCLUSIVA para MEMBROS - Torne-se MEMBRO GRATUITAMENTE CLICANDO AQUI (cadastro obrigatório antes da reserva).




Programação



12h ABERTURA DA ESTÂNCIA

 Abertura da Estância das Oliveiras e recepção dos convidados com Welcome Drink de Champanhe Veuve Clicquot.

13h ALMOÇO

 Almoço harmonizado em 4 etapas, em cada qual uma taça de Veuve Clicquot será oferecida (degustação será orientada pelo enólogo François Hautekeur que esteve 9 anos atuando em Reims na França - serão degustados taça de 3 rótulos durante serviço de almoço). Almoço servido em 4 pratos (entrada, 2 pratos principais e sobremesa).





ENTRADA:

Salada Mediterrânea (folhas verdes, tomates cereja, queijo feta, amendoas laminadas, harmonizado com nosso sensacional Azeite de Oliva Koroneiki)

Harmonizado com taça de Champagne Veuve Clicquot Brut.

1° PRATO PRINCIPAL:

Gemista – Berinjela e Pimentões ao forno, recheados com carne desfiada aos queijos, caponata siciliana e creme de cogumelos, harmonizado com nosso super premiado Azeite de Oliva Frantoio

Harmonizado com taça de Champagne Veuve Clicquot Rose

2° PRATO PRINCIPAL:

Filé de pescada amarela em crosta de ervas e folhas de oliveiras, legumes salteados e mousseline de cabotia, harmonizado com nosso tradicional Azeite de Oliva Blend Exclusivo

Harmonizado com taça de Champagne Veuve Clicquot Brut

SOBREMESA:

Pêra na calda cítrica, gelato de creme e crocante de nozes, harmonizado com nosso delicado Azeite de Oliva Arbequina







Harmonizado com taça de Champagne Veuve Clicquot Demi

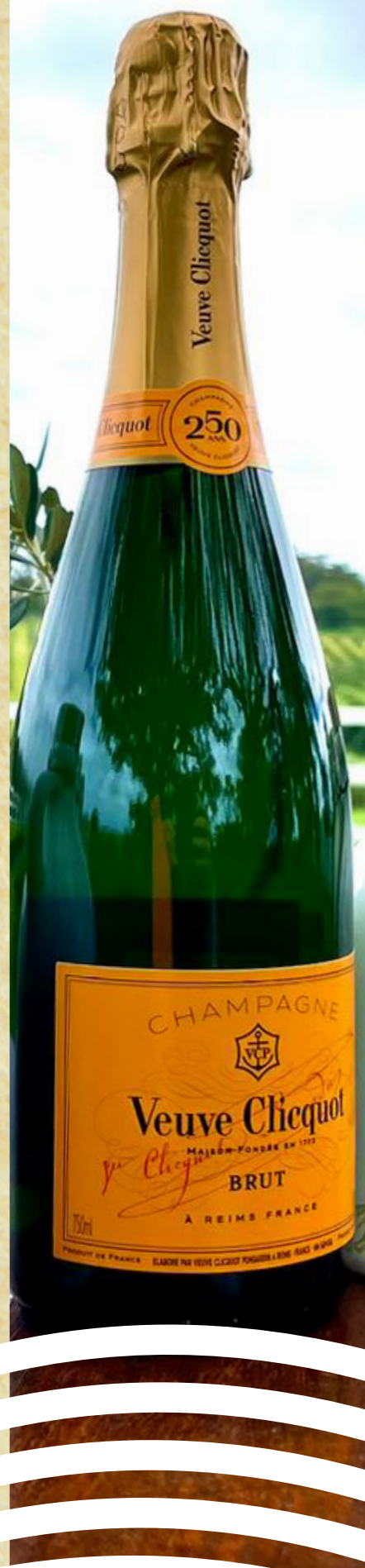
Programação

CONTINUAÇÃO

14:30

VISITAÇÕES NA ESTÂNCIA

-  Caminhada guiada pelo novo olival conhecendo o manejo das olivas e diferentes espécies;
-  Experiência Terroir: Participantes entram em uma trincheira escavada em meio aos Olivais para visualizarem as diferentes camadas e composições do nosso solo e sua influência na produção de nossos azeites premiados fazendo relação com o Terroir da Maison Veuve Clicquot;
-  Visitação guiada no Lagar (área externa da agroindústria de extração de Azeite Extra Virgem);
-  Degustação de nosso Azeite Extra Virgem Estância das Oliveiras premiado internacionalmente;
-  Terraço e mirante com vista para os olivais, coxilhas e paisagens da região;
-  Recreação e Brincadeiras antigas para crianças (das 15hs as 17hs).




Programação

CONTINUAÇÃO




16h


PAINEL HISTÓRIAS, SEGREDOS E BASTIDORES DA MAISON CLICQUOT


 Momento onde o enólogo François Hautekeur trará suas experiências durante os 9 anos que atuou diretamente na produção em Reims na região de Champanhe - França.

17h às 18:30

FINAL DE TARDE - SUNSET

 Pôr do Sol com vista para as coxilhas, olivais e apresentação de Violinista ou Saxofonista + DJ.

 Cada reserva de 2 pessoas ou mais, receberá de presente o livro Veuve Clicquot - A história de um império da Champanhe, autografado pelo Enólogo Francês François Hautekeur.

 Ilhas de hidratação com água, água aromatizada, café e chás serão servidos à vontade durante todo o evento (demais bebidas à parte)

Valor especial e exclusivo

~~De R\$890,00~~


por: R\$690,00 por pessoa

R\$139,00 para crianças de 5 a 10 anos (crianças de 0 a 4 anos isentas).

Faça sua Reserva:

- 1 *Faça seu cadastro gratuito em nosso Clube de Membros (obrigatório) - CLIQUE AQUI PARA CADASTRO*
- 2 *Faça sua reserva pelo Whats (51) 99813.0919 - CLIQUE AQUI PARA ACESSAR*
- 3 *Faça o pagamento da confirmação da reserva no PIX (CNPJ 33835837/0001-00) e encaminhe comprovante pelo whtas*
- 4 *PRONTO! Rápido e Fácil!
Em apenas 3 passos sua reserva está confirmada!*

AS ATIVIDADES OCORRERÃO INDEPENDENTE DO CLIMA.

 A Veuve Clicquot, casa de champagne francesa especializada em produtos premium, celebrou 250 anos em 2022. É uma das marcas de champagne mais famosas do mundo, chegando a receber o selo de garantia real da Rainha Elizabeth II, e é parte do grupo de marcas de luxo LVMH - Loius Vuitton Moët Hennessy.



Cesta de Piquenique



OPCIONAL para
TODOS os pacotes

Cesta de Piquenique Gourmet para o turno da tarde:

🫒 Necessita reserva antecipada - cesta, toalha e louça são devolvidos ao final do piquenique.

Valor promocional
(Cesta serve de 2 a 3 pessoas)
~~de: R\$170,00~~
por apenas: R\$120,00.

Descrição:

🫒 Piquenique (serve de 2 a 3 pessoas), incluindo Mini azeite Extra Virgem Estância das Oliveiras Blend Exclusivo (eleito entre os 10 Melhores Azeites do Mundo no TerraOlivo Israel 2022), caponata siciliana, pesto genovês, geleia sazonal, doce de leite, azeitonas temperadas, pães especiais da fazenda (pão caseiro integral com alecrim, pão caseiro com azeitonas, pães de queijo, pãezinhos caseiros recheados com maçã e canela e cachorrinhos quentes caseiros), queijo colonial da Estância Grande, fatias de copa e salame e frutas da época.

Informações complementares:

- 🫒 Harmonizações tem inclusas no pacote 1 taça de degustação por pessoa em cada prato, além do welcome drink.
- 🫒 A cesta de piquenique da tarde não está inclusa em nenhum pacote de visitação, sendo necessário reserv -la separadamente (  opcional dentro dos pacotes).
- 🫒 As cestas de piquenique ficam disponíveis para retirada entre as 15:40 e 18h.
- 🫒 Cesta de piquenique, toalha, tábuas e utensílios são devolvidas ao final (disponibilizamos saquinhos plásticos para levar os alimentos não consumidos).
- 🫒 Além das cestas de piquenique, também temos excelentes op es de tábuas de aperitivos, bebidas e drinks no nosso Honesty Bar (bebidas e alimenta o são oferecidas exclusivamente pela Estância), segue link do cardápio <https://www.quintadaestancia.com.br/carta-estancia-das-oliveiras>
- 🫒 A não realiza o de atividades não altera o valor do pacote.





@estanciadasoliveiras



estanciadasoliveirasoficial



(51) 99813.0919



RS-118 km32 - Estrada Jaconi, 495
Estância Grande - Viamão - RS.
Apenas 28km de Porto Alegre