



Le Mas de la Sorgue

Maison et Chambres d'hôtes de Charme en Provence

Durant l'hiver 2024-2025... Slow Food au Mas de la Sorgue
A la découverte du Diamant Noir du Vaucluse :
La Tuber Melanosporum !
Et rencontre avec nos Viticulteurs coup de cœur.

La Provence en toute saison est superbe ! L'hiver, le temps d'un week-end ou de vos vacances, profitez d'un séjour au Mas de la Sorgue pour mêler plaisirs gustatifs et balades oxygénantes.

Venez découvrir les randonnées dédiées à la passion de la Truffe de Provence, Robert trufficulteur à Gordes depuis plusieurs générations vous mènera en compagnie de ses chiens pour une démonstration de cavage sur truffières naturelles et sauvages, et vous fera découvrir les multiples facettes de ce métier mystérieux et secret.

Nous vous inviterons à visiter deux de nos Domaines viticoles coup de cœur, où en compagnie des vigneron vous aurez le loisir de découvrir et déguster leurs vins classés en appellation Côtes-du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Gigondas.

Nous vous accueillons dans un Mas Provençal du XIX S. entouré d'un cadre de verdure exceptionnel de beauté et de calme, où le soir à votre demande et sur réservation, nous vous dresserons votre Table d'hôtes et vous concocterons un Menu « Locavore Melanosporum » avec un accord mets & vins, selon vos envies.



Le Mas de la Sorgue
Chemin des Coudelières, 1097 - 84250 le Thor - France
www.lemasdelasorgue.com

Le Mas de la Sorgue

Détails du Séjour Slow Food hivernal



La Truffe du Vaucluse « Tuber Melanosporum »

Robert Florent trufficulteur à Gordes depuis plusieurs générations vous mènera en compagnie de ses chiens pour une démonstration de cavage sur truffières naturelles et sauvages, et vous fera découvrir les multiples facettes de ce métier mystérieux et secret.

Vous profiterez d'une belle balade de 2 heures dans les massifs des Monts du Vaucluse.

Puis à sa ferme, autour d'une dégustation de toasts au truffe et de vin local, il vous expliquera l'origine de la culture de la truffe, le cheminement qui permet aux chênes truffiers de produire ce champignon, le rôle des éléments climatique et lunaire, le choix du chien et son travail, les différentes façon de la cultiver, les saisons de récolte, les variétés de truffes entre l'été et l'hiver, les modes de conservation ,et les conseils gastronomiques et accords mets-vins.

Vous aurez la possibilité de vous procurer à la ferme la célèbre et qualitative truffe d'hiver «la Melanosporum ».

Cette demi-journée dédié à la truffe est organisée exclusivement pour votre groupe en famille ou entre amis et le tarif est variable selon le nombre de personnes

(renseignement tarifaire et réservation selon disponibilité du trufficulteur, lors de votre réservation de votre séjour au mas de la Sorgue)

Les Vins du Vaucluse

Durant votre séjour au Mas de la Sorgue, nous vous inviterons dans deux de nos Domaines Viticoles coup de cœur classés en appellation Côtes-du-Rhône, mais aussi producteurs de Châteauneuf-du-Pape et de Vacqueyras et Gigondas , dont un des Domaines en culture biodynamique .

Ces familles de Vignerons, animés par la passion du vin transmise de génération en génération, vous feront déguster leurs vins cultivés sur leurs terres et vous expliqueront leur mode de culture et l'histoire de leur famille de vigneron typiquement provençal. Vous aurez le loisir d'acheter leurs vins.

Nous vous guiderons vers les meilleurs marchés pour découvrir les richesses gustatives de notre région.

Après toutes ces découvertes, selon votre envie, le soir au Mas de la Sorgue nous vous dresserons votre Table d'hôtes et vous concocterons un Menu « Locavore Melanosporum » avec un accord mets & vins. (réservation et organisation de votre menu, lors de votre réservation de votre séjour au Mas de la Sorgue)

....Un séjour marqué de plaisirs gourmands !

Au plaisir de vous recevoir.

Dominique et Gilles Ferreira da Silva

Réservation auprès du Mas de la Sorgue

Dominique Ferreira da Silva

Mail : contact@lemasdelasorgue.com

Tel : +33(0)6 80 88 64 26

Pensez à vous inscrire à notre News Letter, via notre site ! <https://www.lemasdelasorgue.com/>