

# NOS VISITES VIP

## DÉGUSTATION "CUVÉE DES 130 ANS"

La Visite VIP est une expérience privilégiée, une visite privative avec un guide exclusif et un accès prioritaire à l'ensemble du Gouffre de Padirac (accueil, ascenseurs et barque).

Depuis le 1er juillet 2021, le Gouffre de Padirac propose une nouvelle formule de visite VIP, intégrant à celle-ci une dégustation de sa Cuvée des 130 ans à 103 mètres sous terre.

### UNE VISITE VIP

Vous êtes accueillis à votre arrivée par l'un de nos guides-bateliers, votre interlocuteur exclusif à l'occasion de cette visite VIP du Gouffre de Padirac.

Au fil de la visite, vous seront contées les aventures d'Édouard-Alfred Martel, premier explorateur du Gouffre de Padirac et père-fondateur de la spéléologie moderne, l'histoire et la formation de ce site naturel hors du commun. Une expérience riche en émotions et souvenirs mémorables.

Vous voyagez au centre de la terre en bénéficiant d'un **accès prioritaire** (aux ascenseurs, embarcadère et débarcadère), et d'une traversée sur la rivière souterraine en **barque privative**.



© C. GERIGK / SES DE PADIRAC

### LA CUVÉE DES 130 ANS, UNE ÉDITION LIMITÉE

Le Gouffre de Padirac a fêté les 130 ans de sa découverte en 2019. À cette occasion, il s'est associé avec l'un des meilleurs vignerons pour élaborer une cuvée spéciale à faire vieillir à 103 mètres sous terre.

Ainsi, près de 500 bouteilles et magnums de Probus 2016 Clos Triguedina ont été enfouis au pied de la salle du Grand Dôme du Gouffre de Padirac le 12 mai 2020, profitant ainsi de conditions optimales de bonification : 98% d'humidité et 13° constants.



© P. CROCHET / SES DE PADIRAC

### PROBUS, UN VIN D'EXCEPTION

Le Probus est un vin haut de gamme de l'Appellation Cahors. Cette cuvée "prestige" pure Malbec est le fruit d'une sélection parcellaire fine basée sur des vignes centenaires. La vendange délicate correspond à un rendement limité. Elle est suivie d'une cuvaison de 20 à 25 jours en cuve traditionnelle. Le Probus est ensuite élevé en fûts de chêne pendant 12 mois.

D'après Serge Dubs, *Meilleur sommelier du monde 1989*, cette cuvée est "concentrée, équilibrée, profonde et d'une expression absolument merveilleuse".



© ELURE / SES DE PADIRAC

# NOS VISITES VIP DÉGUSTATION "CUVÉE DES 130 ANS"



## INFORMATIONS PRATIQUES

### 1 À 4 VISITEURS

**VISITEUR SUPPLÉMENTAIRE ADULTE**  
**VISITEUR SUPPLÉMENTAIRE 4-12 ANS**  
**ENFANT DE -4 ANS**

**460,00 € TTC**  
**115,00 € TTC**  
**70,00 € TTC**  
**Gratuit**

### LANGUES DISPONIBLES

Français, Anglais, Espagnol

### CONDITIONS DE RÉSERVATION

Offre valable uniquement pendant  
les horaires d'ouverture du site.  
Demande soumise à disponibilité.  
Règlement à la commande.

**VOTRE CONTACT**  
**SERVICE COMMERCIAL**

[resa@gouffre-de-padirac.com](mailto:resa@gouffre-de-padirac.com)  
+ 33 (0)5 65 33 77 37

