

Bienvenue à la ferme Fruirouge
Dans les Hautes-Côtes de Bourgogne



Visite sur rendez-vous



DEMANDE DE RESERVATION

Nom du groupe attendu	
☺ Contact pris par	
☎ Téléphone	
✉ E mail	
✉ Adresse	
DATE DE VISITE	
HEURE D'ARRIVÉE	
Nombre de personnes	
Accompagnateur(s)	
Tarif par personne	
Type de visite	
TOTAL	
✍ Observations	

En vous remerciant de votre confiance,
au plaisir de vous recevoir.



Pré réservation, en attente de confirmation...

Suivez notre actualité sur les réseaux sociaux



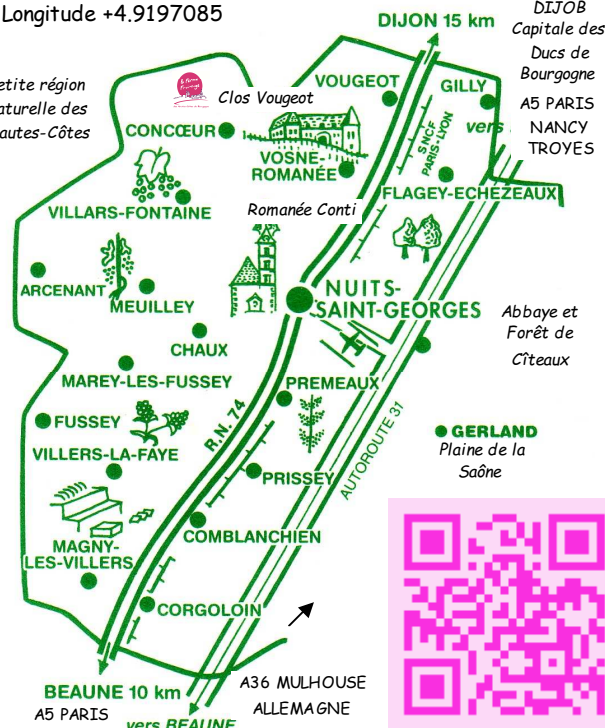
Destination Fruirouge

Suivez le guide!



Latitude +47.1643437
Longitude +4.9197085

Petite région naturelle des Hautes-Côtes



DIJON 15 km
DIJON Capitale des Ducs de Bourgogne
A5 PARIS
NANCY
TROYES

Abbaye et Forêt de Côteaux

● GERLAND
Plaine de la Saône



Par l'Autoroute, sortie Nuits-Saint-Georges, direction Centre ville, puis Dijon par l'ancienne RN74, aujourd'hui RD974, aux feux, à la sortie de Nuits-Saint-Georges, à gauche direction Circuit touristique des Hautes-Côtes de Nuits par la D25, et à la sortie à droite monter la D109 (idem en venant de Beaune). En venant de Dijon, par la RD974, aux 1ers feux à l'entrée de Nuits-Saint-Georges, à droite prendre la D25, puis monter par la D109. Vous arriverez au cœur du village, devant notre ferme située sur la place de l'église.

Ferme Fruirouge



2, place de l'Eglise Hameau de Concéur
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tél. : + 33 (0)3 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr
Site Internet : www.fruirouge.fr



des Hautes Côtes de Bourgogne

Visites Groupes
Tarifs Groupes 2018-2019



Isabelle, Camille et Sylvain OLIVIER
Paysans Bio

vous accueillent à la

Ferme Fruirouge
2, place de l'Eglise
Hameau de Concéur

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Côte d'Or - Bourgogne Franche Comté
France



Visite



Au cœur du pays des petits fruits

En Côte d'Or, à mi-chemin, entre **Beaune** et **Dijon**, 4Km au-dessus de la célèbre **Côte viticole**, vous aurez tout le loisir d'apprécier les curiosités de notre petite région : les **Hautes-Côtes de Nuits**.

Située en pleine nature, à 450m d'altitude sur le plateau de **Nuits-Saint-Georges**, à 3Km du **Clos de Vougeot**, près du vignoble de la **Romanée Conti**, notre ferme **Fruirouge** se trouve au hameau de **Concœur** sur la place de l'église.



Accès et stationnement faciles

Label **Tourisme&Handicap**



Ce petit village, si joliment nommé, abrite notre famille, « **les Olivier** », paysans depuis 4 générations. A travers notre histoire, découvrez les richesses de notre patrimoine rural...

Nous vous proposons trois styles de visite :

- « **Sur la route du Cassis...** » : Dégustation et histoire de cette petite baie noire si attachée à celle de notre famille...
- « **Sur les pas de Saint Vincent...** » : Entrez dans l'univers de transformation des fruits rouges...
- « **Sur la trace des Moines...** » : En prenant la clé des champs...



Nous avons la chance de vivre et travailler dans les mêmes bâtiments que l'arrière-grand-père **Hyppolite Olivier**, vigneron au début du **XXème siècle**, avant le **Phylloxéra**... Quelques mots d'architecture rurale ? Ce peut être l'objet d'une visite supplémentaire...

Durée 30 mn à 1 h 00 Nous contacter...

Bienvenue à la ferme Fruirouge

Ensemble, nous vous proposons de partir à la découverte d'un savoir-faire et d'une tradition ancestrale : le **Cassis** ! Notre passion !!!



Détails des visites :

« **Sur la route du Cassis...** »

Bienvenue dans notre petit paradis à la découverte de tous nos produits : confitures, boissons sans alcool, et condiments. Là, un verre à la main, laissez vous conter l'histoire de cette petite baie noire si attachée à celle de notre famille... En comparant ses arômes, sans, et avec différents pourcentages d'alcool ; vous apprendrez comment avec un peu de patience et beaucoup de passion, nos cassis sont transformés pour vous offrir la crème des crèmes.

« **Sur les pas de Saint Vincent...** »

Entrez dans l'univers de transformation de nos petits fruits rouges, et visitez notre atelier aménagé dans les anciennes écuries... La fabrication des confitures mijotant dans les marmites en cuivre n'aura plus de secret pour vous ! Vous dégusterez des instants savoureux en comparant les différents arômes de notre cassis, sans et avec alcool, et de notre fameuse crème...

« **Sur la trace des Moines...** »

Explorez la petite région naturelle des Hautes-Côtes en prenant la clé des champs. En visitant nos plantations, vous comprendrez que dans un petit village sans beaucoup d'eau, et sur le caillou ! Il a fallu trouver des solutions... Découvrez d'anciennes variétés, traditionnelles : **Noir de Bourgogne**, **Rose de Côte d'Or**... Imaginez l'effervescence au moment des récoltes... Suivez notre cheminement de la production à la transformation. De retour à la ferme, dégustez le fruit de notre travail, les papilles émoussées par toutes ces couleurs et odeurs prometteuses... A travers l'histoire du **Cassis en Bourgogne**, l'évolution agricole des **Hautes-Côtes de 1870** à nos jours, partageons un moment de vie.

Durée de la visite des champs : 1 h 00
et de l'atelier avec dégustation commentée : 1 h 00

Infos visites groupes

Accueil toute l'année
Uniquement sur réservation



les **lundi, jeudi, vendredi**
de **9 h à 11 h** et de **14 h à 18 h**
les **samedi et dimanche**
le **matin seulement de 9 h à 11 h**
Fermé le mardi et le mercredi.
Pas de visite les jours fériés.



Tarifs Groupes 2018-2019

(à partir de 10 personnes) :

« **Sur la route du Cassis...** » : 30 mn
7,80€ par adulte
6,70€ par enfant 5€ - de 12 ans

« **Sur les pas de Saint Vincent...** » : 1 h
8,80€ par personne

« **Sur la trace des Moines...** » : 2 h
9,80€ par personne



Capacité d'accueil

Jusqu'à 40 personnes en un seul groupe, au-delà possible de faire plusieurs groupes.

Contact réservation : Isabelle ☺



Ferme Fruirouge

2 Place de l'Eglise

Hameau de Concœur

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Téléphone : + 33 (0)3 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr