



Oenotourisme dans le GARD

En partenariat avec :



En association avec le département du Gard, le Petit Futé propose un nouveau guide totalement inédit consacré à l'Oenotourisme dans le Gard. Au programme : présentation et histoire du vignoble gardois ; patrimoine et traditions ; fêtes et manifestations gardoises ; ce qu'il faut savoir sur l'œnologie puis, terroir après terroir le meilleur des adresses pour un séjour œnologique dans le Gard futé et unique !

La vigne est une force pour le Gard, c'est son histoire, son ADN, elle façonne la beauté de ses paysages. 2 800 exploitations, 52 000 hectares. Des produits de grande qualité et des cépages qui font rêver de Tavel aux Cévennes, du Pic-Saint-Loup au Duché d'Uzès : 13 AOP-AOC et 5 IGP et dans le même temps, 4,3 millions de visiteurs par an, au cœur de l'aire méditerranéenne, où culture et passion ne font qu'un.

Une terre de caractère, riche de ses sols de garrigue, de sable, de plaine, de cailloux roulés. C'est pourquoi depuis plusieurs années déjà, le département du Gard agit pour que le plus grand nombre vienne à la rencontre de ce patrimoine. Le développement de l'œnotourisme est l'un des objectifs du schéma du Tourisme, des Loisirs et de l'Attractivité, bâti jusqu'en 2021 en partenariat avec les territoires gardois afin de favoriser la structuration de l'offre et la commercialisation de ses destinations touristiques.

En proposant ce guide, le département du Gard souhaite franchir une nouvelle étape. Une étape majeure. puisque vitrine d'un de ses nombreux savoir-faires et une invitation à la balade et à la dégustation ! A votre tour et avec ce nouveau Petit Futé, venez vous perdre dans ce vignoble gardois, vous y trouverez des saveurs et des rencontres inoubliables !

Ici, entre vos balades vigneronnes (*des Cévennes aux vallées du Rhône et de la Cèze ou bien encore des Costières à la Camargue en passant par Uzège-Pont du Gard*), vous pourrez admirer un panel infini de paysages, des Causses à la mer, des sites monumentaux qui racontent une histoire millénaire, qu'elle soit romaine, camisarde ou camarguaise.

Infos pratiques : Oenotourisme dans le Gard 2020 - Le Petit Futé - Version numérique offerte - 144 pages quadri
Prix public : version print : 9,95 € - version numérique : 7,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>
Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : www.petitfute.com

Service Presse : ouvrage disponible en service de presse sur simple demande par courriel avec vos coordonnées postales complètes à l'attention de Jean- Mary Marchal - Email : marchal@petitfute.com