



Portes Ouvertes

Samedi 26 novembre
Samedi 3 décembre

Bienvenue au Château de Bois-Brinçon samedi 26 novembre et samedi 3 décembre

Après une année encore particulière, entre gel et sécheresse, nous avons terminé par de **très belles vendanges** et nous sommes ravis de ce millésime prometteur, aussi bien en qualité qu'en quantité ! C'est extrêmement encourageant pour tout le travail fourni par l'équipe depuis des années et cela conforte notre engagement environnemental débuté il y a 15 ans.

Maintenant, il est temps de préparer les fêtes et nous sommes ravis de vous convier à 2 Journées "Dégustation" **samedi 26 novembre et samedi 3 décembre** de 10h à 18h, en compagnie d'**artisans locaux pour compléter vos idées cadeaux.**

- **Le 26/11** : Emmanuel Vouhe (*Apiculteur*), Aurélien Ardou (*Poivres, épices et chocolats*) et Virginie Couffin (*Céramiste*)
- **Le 3/12** : Aurélien Ardou (*Poivres, épices et chocolats*), Amelle Gorry Hemery (*Peintre*) et les produits de Nathalie (*Apicultrice*)

Dégustation des vins, visite du chai, cuvée des 800 ans et en cadeau, un Magnum offert à partir de 200€ d'achats de vin venez participer à cet instant convivial et gourmand.

Focus sur notre cuvée des 800 ans

Cette cuvée de cabernet franc est le **cadeau idéal pour Noël** ! Lancée en **édition limitée**, il reste quelques exemplaires à saisir.

C'est une **cuvée de garde** tout en gourmandise qui se mariera parfaitement avec une jolie côte de bœuf ou bien encore un gigot de 7 heures et sa purée de légumes anciens. Irrésistible !

(A déguster dès maintenant en la carafant minimum 12 heures ou à boire dans 5 ans si on est patient...)

Côté dégustation

Une belle robe rubis/grenat avec des arômes de petits fruits rouges confits, compotés, bien mûrs. Des arômes de vanille très fin, tabac un peu fumé sont aussi présents. La bouche est ample avec des tannins soyeux, bien équilibrée avec une belle harmonie fruitée et élégante.

Cadeau solidaire

Pour chaque bouteille achetée, 5€ sont reversés à 2 associations qui nous sont chères :

→ **Les Nez Rouges et France Alzheimer.**



Bienvenue au Domaine

Lors des Portes Ouvertes, Géraldine et Xavier vous présenteront toute la gamme en dégustation : **Terre de Grès, l'Anjou Le Clos des Cosses, les Saules de Montbenault, la Seigneurie, le Clos Bertin...** et nos **cuvées nature** : Alliance, Garance, Origine et Opaline.

Nos moelleux seront aussi à l'honneur, avec quelques millésimes anciens à la vente : **les Varennes, la Morinière, les Savarières**, pour accompagner vos repas de fin d'année.

Au plaisir de vous accueillir les 26 novembre et 3 décembre,

Nos vins sont disponibles toute l'année au Domaine

- **Journées Portes Ouvertes** Samedi 26 novembre et samedi 3 décembre de 10h à 18h
- **Vente à emporter au caveau toute l'année** du lundi au vendredi de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h30 et le samedi matin de 9h30 à 12h00
- **Expédition possible dans toute la France** (Franco de port 12 bouteilles)

→ Découvrez nos vins en bio & biodynamie dans notre boutique en ligne

Suivez nos actus sur Facebook

Suivez nous sur Instagram