



2^{EMES} RENCONTRES VIGNERONNES

BALADE DÉGUSTATION ENTRE PROFESSIONNELS AU MILIEU DES VIGNES

24 AVRIL 2023

Domaine Laurent Habrard à Gervans

LE PRINCIPE

14 vigneron(ne)s engagé(e)s

Une **DÉGUSTATION** au milieu des vignes
du domaine de Laurent Habrard à Gervans (26600)

Prévoir 15 minutes de marche

La convivialité et le partage paysan.



PROGRAMME

Dégustation de 10h à 16 h

Déjeuner : 12h – 14h

MODALITÉS

Accès à la dégustation gratuite

Repas : 15€ sur réservation en ligne
obligatoire avant le **19 avril**.

Cliquez
ICI

<http://bit.ly/3Umj00Q>

LES VIGNERONS À DÉCOUVRIR



Cette année, certains vignerons vous proposeront un temps d'échange autour d'une pratique ou d'une expérience qu'ils mènent au niveau de leurs cultures !

 **DOMAINE LAURENT HABRARD** AB
Gervans (26600)
Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Hermitage

 **DOMAINE DES ACCOLES** 
Alissas (07210)
Vin de France

 **DOMAINE VENDOME** AB
Larnage (26600)
Crozes-Hermitage, Cornas,
IGP Collines Rhodaniennes

 **DOMAINE BOISSON** AB
Cairanne (84290)
Côtes du Rhône, Cairanne

 **DOMAINE SÉBASTIEN BLACHON** →AB
Saint-Jean-de-Muzols (07130)
Saint-Joseph, Vin de France

 **DOMAINE DES CAPREOLES** AB
Régnié-Durette (69430)
Beaujolais Lantignié, Régnié

 **DOMAINE BERSAN** AB
Saint Bris le Vineux (89530)
Saint Bris, Irancy, Chablis

 **DOMAINE ZELIGE CARAVENT** 
Corconne (30260)
Pic Saint Loup, Vin de France

 **DOMAINE MORION** →AB
Chavanay (42410)
Saint-Joseph, Condrieu

 **CHÂTEAU DE MÉRANDE** 
Arbin (73800)
Vin de Savoie, Arbin, Chignin Bergeron

 **BRET BROTHERS** 
Vinzelles (71680)
Pouilly Vinzelles, Pouilly Fuissé,
Saint Véran

 **FERME DES ARNAUD** AB
Villedieu (84110)
Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Vaison
la Romaine, Vacqueyras, Vin de France

 **CHÂTEAU FONTVERT** 
Lourmarin (84160)
Luberon

 **DOMAINE LESCHANCEL** AB
Mormoiron (84570)
Ventoux



→AB
Conv. AB

AB
AB


Biodyvin


Demeter

LE MOT DES ORGANISATEURS

Nous sommes heureux de vous convier à un moment rare de rencontres, dégustations et de partage avec des vignerons, au cœur des vignes. Seuls sont conviés les professionnels, vignerons, restaurateurs, sommeliers, cavistes. C'est une parenthèse vouée aux découvertes mais aussi au lâcher prise et à la bonne humeur.

Retenez donc la date du 24 avril 2023, vous vous en souviendrez !

La tenue de cette journée est tributaire des aléas climatiques.

En cas d'intempéries, nous nous replierons dans la salle du village.