

les Vins du COIN

SAMEDI 2 DÉCEMBRE 2017 10H-18H
CHÂTEAU DE BLOIS (41)
DÉGUSTATION ET VENTE

LE BIO, POURQUOI ?

Au moment où, plus que jamais, chacun s'interroge sur ce qu'il mange et ce qu'il boit, il est précieux de donner du sens à sa consommation en soutenant une agriculture durable.

Boire un vin bio, c'est boire à la fois l'histoire du raisin, le terroir qui l'a fait naître, le soin mis à le faire grandir sans chimie de synthèse et dans le respect de la plante, le talent du vigneron qui, au moment-clé l'amènera des mains des vendangeurs jusqu'à la cuve, en passant peut-être par le pressoir.

LE SALON

Les vignerons - chaque domaine présente trois cuvées

Bruno ALLION, Olivier BELLANGER, Pierre-Olivier BONHOMME, Mikaël BOUGES, Alain COURTAULT et Simon TARDIEUX, Moses GADOUCHE et Pascal POTAIRE, Corinne et Paul GILLET, Renaud GUETTIER, Ariane LESNÉ, Estelle MAÎTRE et François SAINT-LÉGER, Damien MENUT, Noëlla MORANTIN, Julien PINEAU, Jean-Marie et Thierry PUZELAT, Jean-Pierre ROBINOT, Vincent ROUSSELY, Jérôme SAUVETE, Cyrille SEVIN, Philippe TESSIER, Brendan TRACEY, Hervé VILLEMADE.

Les artisans - productions de qualité, sur place ou à emporter

Female Boss Brewery - bière, Mademoiselle B - pain, Nathisserie - biscuits, Les jardins d'Alice et l'ESAT de Pontlevoy - légumes, Ferme de Gorgeat - porc plein air, Ferme du Petit Pont - fromages de chèvre, Yann Petit - couteaux, Taillanderie Lefebvre - outils, Martin Colo - poteries, Les Éditions de l'Épure.

Entrée : 5€ (verre offert).

Accès au salon : 6 place du Château 41000 Blois. Suivre la signalétique. Parking accessible sur la place du château, possibilité d'y charger ses achats dans son véhicule. Pensez au covoiturage !

www.lesvinsducoin.com



[@lesvinsducoin](https://www.facebook.com/lesvinsducoin)

LA CHARTE VINS DU COIN

Des raisins issus de l'agriculture biologique

Vendanges à la main

Pas de chaptalisation ni d'acidification

40 à 50 mg/l de SO2 total maximum

LES VINS DU COIN, C'EST QUI ?

Les Vins du Coin proposent des vins d'auteurs.

Les 25 adhérents de l'association, créée en 2005, produisent des cuvées qui portent en elles leur signature. À l'opposé d'une production de masse, leurs vins sont déclencheurs d'émotion. Chacun évoque la puissance d'un paysage. Celui du Loir-et-Cher, de la Sarthe ou de l'Indre-et-Loire... Vous y reconnaîtrez l'humour espiègle de l'un, la discrétion élégante de l'autre, leur force et leur droiture. Vous en imaginerez certains dégorger les dépôts de leurs pétillants naturels à la main. Leurs vins ont une présence singulière parce qu'ils sont le fruit du travail d'artisans qui ont fait le choix de défendre des valeurs.

Et si vous restiez pour dîner ? Concocté par les vignerons et à partager avec eux !

25€ par personne, repas + vins + animation musicale.

Sur réservation : contact@lesvinsducoin.com

PRESSE

Qui l'eût cru ? - Julie Joyez

06 71 90 36 82 / julie.joyez@gmail.com