

SOIRÉE SPÉCIALE VIGNERONS



Le vendredi 22 novembre 2013, le manoir de Lébioles aura le plaisir de vous recevoir en présence de deux vigneron remarquables: **Monsieur de CONTI de la Tour des Gendres (Bergerac)** et **Monsieur VERHAEGE du Château du Cèdre (Cahors)**.

Pour l'occasion, ces derniers vous présenteront leur Domaine avec toute leur passion. Les créations culinaires de notre chef Olivier Tucki accompagneront une sélection de vins composée par nos deux invités, venus tout droit de leurs vignobles.



CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES À BERGERAC, L'ESPRIT DE LA FAMILLE DE CONTI.

Les vins du Château Tour des Gendres possèdent le charme sauvage de terroirs singuliers, fruits d'une arithmétique hédoniste familiale: « nous avons conjugué tous nos talents afin que nos vins, notre appellation et notre région inspirent dynamisme et prospérité.



Produits en agriculture biologique, nos Bergerac blancs de Sémillon, Sauvignon et Muscadelle et nos Bergerac rouges, de Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec sont vinifiés dans un style favorisant le fruit, l'équilibre, la puissance et la fraîcheur.



En savoir plus : www.chateautourdesgendres.com



Réservations: manoir@manoirdelebioles.com ou +32 (0)87 79 19 00





CHÂTEAU TOUR DES GENDRES



LE CHÂTEAU DU CÈDRE « VIN NOIR DE CAHORS », RELIER BORDEAUX ET LA BOURGOGNE.



Le mouvement perpétuel

“Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme.”

Ouvrage De la Nature, Anaxagore de Clazomènes.

„Nous associons la philosophie bourguignonne de la valorisation des terroirs aux techniques de vinification bordelaises: nous assemblons des vins issus d’un seul cépage mais d’origine et de ‘climats’ différents. Ces techniques et ces choix ne sont pas des postulats, mais le résultat d’années d’observation et de réflexion. Et ça continue...”

„Comme en écho à la Nature et au mouvement perpétuel du vin, nous sommes en recherche et évolution constantes. Notre métier est une succession de créations ; à l’instar des philosophes de la Nature, nous vivons chaque jour d’étonnement, d’expérimentation et d’apprentissage.

Dans ce mouvement perpétuel, notre quête est celle de l’équilibre : équilibre écologique à la vigne et préservation du potentiel du raisin au chai. Ces équilibres sont fragiles car chaque transformation est une perte et chaque action pour compenser cette perte est source d’une autre transformation... Nous ne faisons qu’approcher d’un idéal sans jamais l’atteindre, mais ce mouvement perpétuel, depuis lors, est devenu un cercle vertueux.”

En savoir plus: www.chateauducedre.com/index.fr.html

Réservations: manoir@manoirdelebioles.com ou +32 (0)87 79 19 00

