



Vrijdag 22 november 2013 heet de Manoir de Lébioles u samen met twee uitzonderlijke wijnboeren van harte welkom. De heer de CONTI van Tour des Gendres (Bergerac) en de heer VERHAEGE van Château du Cèdre (Cahors) laten u die avond kennismaken met hun wijndomeinen en hun passie.

De culinaire creativiteit van chef Olivier Tucki begeleidt op meesterlijke wijze de selecte wijnen die onze twee gasten u graag leren kennen.



CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES IN BERGERAC, DE SPIRIT VAN DE FAMILIE DE CONTI

De wijnen van Château Tour des Gendres reiken u de wilde charme aan van wel erg bijzondere terroirs die de vruchten plukken van de hedonistische rekenkunde van de familie: "We hebben alles uit de kast gehaald om te kunnen uitpakken met een wijn die het dynamisme en de volheid van onze herkomstbenaming en van onze streek meer dan eer aandoet.



Onze wijnen zijn het resultaat van een biologische druiventeelt die garant staat voor de kwaliteit van onze witte Bergeracs van de Sémillon, Sauvignon en Muscadelle druif en onze rode Bergeracs van de Merlot, Cabernet Sauvignon en Malbec druif die worden verbouwd volgens een vinificatieproces waarbij voorrang wordt verleend aan de fruitige, evenwichtige, krachtige en zuivere smaak.



Meer weten? www.chateautourdesgendres.com





CHÂTEAU TOUR DES GENDRES



CHÂTEAU DU CÈDRE "VIN NOIR DE CAHORS",
DE UITGEKIENDE LINK TUSSEN BORDEAUX EN BOURGOGNE.



Continu in beweging

"Niets raakt verloren, niets wordt gemaakt,
alles wordt verbouwd."

Ouvrage De la Nature, Anaxagore de Clazomènes.

"Wij combineren de Bourgondische filosofie rond het opwaarderen van terroirs met de uitgekiende vinificatietechnieken uit de Bordeaux: wij assembleren wijnen van een enkele wijnstok, maar van verschillende herkomst en 'klimaat'. Die techniek en die keuzes komen niet uit het niets, maar zijn het resultaat van jarenlange observatie en reflectie. En zo gaat het almaar door ..."

"Met de natuur als klankbord en net als het voortdurend veranderen van de wijn zijn we constant op zoek en evolueren we permanent. Ons vak is een opeenstapeling van creaties; naar het beeld van de natuurfilosofen beleven we elke dag met verwondering, ervaring en lering.

In die continue beweging zoeken we naar evenwicht: ecologisch evenwicht voor de wijnstok en behoud van het potentieel van de druif in het vat. Het is een broos evenwicht. Elke verbouwing resulteert immers in verlies en elke poging om dat verlies op te vangen resulteert in een nieuwe verbouwing ... We kunnen het ideaal alleen maar benaderen, zonder het ooit te bereiken; dat eeuwigdurend streven is echter wel deugdzzaam en eerbaar."

Meer weten? www.chateauducedre.com/index.fr.html

Reservaties: manoir@manoirdelebioles.com of +32 (0)87 79 19 00

