

CHÂTEAU de LORIÈRE

PORTES **OUVERTES**

Samedi 27 & dimanche 28 avril 2024

10h à 19h

Dégustation, vente de nos vins et produits du terroir

Restauration sur place et <u>sur réservation</u> (conditions au dos)*

Vincent Hervé | Vigneron récoltant Château de Lorière | 44830 BRAINS

Jenen déguster le MILLÉSIME 2023

Une large gamme de vins de l'apéritif au dessert pour accompagner tous vos repas : Muscadet, Chardonnay, Sauvignon, Grolleau, Gamay, Merlot, Cabernet...

Les immanguables Légende d'Automne, Rosé Séduction, Cuvée Excellence (méthode traditionnelle blanc et rosé), Pinot Gris (demi sec), Egiodola rouge et rosé, Jus de raisin pétillant...

EXPOSITION / DÉGUSTATION

Marché de producteurs : Huîtres Vendée Atlantique : EARL Pontoizeau (Beauvoir-sur-Mer) Foie gras : La Ferme du bas Goursat (Dordogne) / Fromage : La Tome de Couëron Terrine de cerf : La ferme aux biches (Guérandé) / Aux Escargots de Saint Jean de Boiseau

RESTAURATION SUR PLACE PAR « LE CITRON VERT » Informations sur les menus proposés : www.chateaudeloriere.fr Réservez votre repas dès maintenant au 02 40 65 49 33

AMBIANCE MUSICALE

N'hésitez pas à venir en famille, entre amis!

CHÂTEAU DE LORIÈRE

Vincent Hervé

Vigneron récoltant Lorière - 44830 BRAINS

© 02 40 65 68 47

E-mail: chateauloriere@sfr.fr

www.chateaudeloriere.fr



Rendez-vous les 27 et 28 avril prochains!

Jeu - Tirage au sort : de nombreux lots à gagner

BULLETIN À DÉPOSER DANS L'URNE

Nom:	Prénom:
Adresse :	
Portoble ·	Moil ·