

INVITATION PROFESSIONNELLE
24 & 25 AVRIL 2024

LES VIGNERONS CERTIFIÉS
DÉGUSTATION
BIODYVIN
PRIMEURS
EN BIODYNAMIE



Les artistes vignerons **BIODYVIN**

CERTIFIÉS EN BIODYNAMIE

vous invitent à découvrir
le millésime 2023 en primeur
et bien plus...

La singularité d'une terre, l'ardeur des vignerons, la quête d'une symbiose... Leurs vins sont l'écho de leurs convictions.

A l'occasion des primeurs, cet événement intimiste vous invite à rencontrer les vigneronnes et vignerons qui composent au quotidien avec la vitalité des éléments. Rendez-vous dans cet écosystème préservé où les vins et les professionnels pourront s'exprimer pleinement !

Cette année, 40 domaines viendront de 11 régions de France et d'Italie et vous feront déguster le fruit de leur fascinante collaboration entre la vigne et l'humain.

Alsace Domaine Albert Hertz, Domaine Barmès-Buecher, Domaine Loew, Domaine Neumeyer **Beaujolais** Château des Bachelards **Bordeaux** Château Beynat, Château Doyac, Château Ferrière, Château Fonplégade, Château Fonroque, Château Grand Corbin-Despaigne, Château Guadet, Château Haut-Bergey, Château La Lagune, Château Lavergne Dulong, Château Mangot, Château Mazeyres, Château Rocheyron, Clos Louie, Clos Puy Arnaud, Domaine Jean-Yves Millaire, Château Jean Faure **Bourgogne** Domaine Guillemot-Michel **Champagne** Champagne Fleury, Champagne David Léclapart **Corse** Clos Canarelli, Domaine Yves Leccia **Italie** Avignonesi **Languedoc-Roussillon** Château de Gaure **Provence** Château Grand-Boise **Sud-Ouest** Clos Troteligotte, Mas del Périé **Vallée de la Loire** Domaine du Closel, Domaine Alphonse Mellot, Domaine Saint Nicolas, Domaine Matthias Planchon, Terra Vita Vinum **Vallée du Rhône** Domaine André Berthet-Rayne, Domaine Fontbonau, Domaine des Maravilhas.

MERCREDI 24 ET JEUDI 25 AVRIL

10h > 18h

CHÂTEAU FONROQUE

1, Lieu-dit Fonroque - 33330 SAINT-ÉMILION

CONTACTS ET INFORMATIONS

BIODYVIN

Bernadette Blatz
+ 33 (0)6 22 51 50 67
bernadette@biodyvin.com
www.biodyvin.com