

Mesdames, Messieurs, Chers clients,

À l'occasion des événements proches de chez vous ou directement à la cave, nous serons très heureux de vous faire découvrir nos nouveaux millésimes.

MARCHÉ DES VIGNERONS & ARTISANS (49)

Retrouvez Pierre :
Vignoble Naulin – 1 La Gagnerie 49230 Sevremoine
Vendredi 9 février 2024 de 17 h à 20h
Samedi 10 février 2024 de 10h à 20h
Dimanche 11 février 2024 de 10h à 13h

Dégustations de Muscadet, Champagne, Châteauneuf-du-Pape,
Saumur, vins des Landes, Roussillon..
Présence d'artisans locaux
Restauration sur place : huîtres de l'Île d'Oléron

AUX VIGNOBLES – VANNES (56)

Retrouvez Elodie et Eric :
Parc du Golfe – Le Chorus – 56000 VANNES
Vendredi 8 mars 2024 de 17 h à 21h
Samedi 9, Dimanche 10 mars 2024 de 10h à 20h
et Lundi 11 mars 2024 de 10h à 17h

LES TABLÉES DU RHEU (35) - Stand 192

Retrouvez Pierre :
Salle Mariette Nansot, rue de l'Hermitage 35650 Le Rheu
Vendredi 8 mars 2024 de 9h30 à 21h
Samedi 9 mars 2024 de 9h30 à 20h
Dimanche 10 mars 2024 de 9h30 à 18h

SALON DES VINS HOTEL MERCURE (59)

Retrouvez Elodie et Eric :
110 rue Jean Jaurès 59810 LESQUIN
Vendredi 19 avril 2024 de 13h30 à 19h
et Samedi 20 avril 2024 de 10h à 19h

LES VIGNERONS DANS LA VILLE – CHINON (37)

Centre ville de Chinon
Samedi 20 avril 2024 de 10h à 18h30

FESTIVIN – PANZOULT (37)

Cave de la Sybille
Mercredi 1^{er} mai 2024 de 10h à 18h

VITILLOIRE - TOURS (37) Stand 136

Retrouvez Elodie et Pierre :
Boulevard Heurteloup (Vinci)
Samedi 25 Mai 2024 de 10 h à 19 h
dimanche 26 Mai 2024 de 10 h à 18 h

MARCHE A LA FERME DE BOURNAICHERES (37)

Retrouvez Elodie et Eric :
Les Bournaichères – 37600 Betz-le-Château
Dimanche 15 Septembre 2024 de 10h à 18h

MARCHE A LA FERME DE LA VILLENEUVE (78)

Retrouvez Elodie et Eric :
60 rue du Champ de Courses 78120 RAMBOUILLET
Samedi 5 octobre 2024 de 10h à 18h
et dimanche 6 octobre 2024 de 10h à 18h

SALON ANTR'LIVRES ET VINS - (86)

Retrouvez Amélie et Pierre :
à la salle de la Robe de Loup - Antran
Samedi 19 octobre 2024 de 10h à 19h
et dimanche 20 octobre 2024 de 10h à 18h

AUX VIGNOBLES – RENNES (35) Stand C16

Retrouvez Amélie et Pierre :
Au parc expo Rennes aéroport
Vendredi 1^{er} Novembre 2024 de 10h à 20h,
Samedi 2, Dimanche 3 Novembre 2024 de 10h à 20h
et Lundi 4 Novembre 2024 de 10h à 17h

SALON DES VINS & DES PRODUITS DU TERROIR (78)

Salon Vieux Marché à JOUY-EN-JOSAS
A 5 km de Versailles
Samedi 16 Novembre 2024 de 10h à 19h
Dimanche 17 Novembre 2024 de 10h à 18h

SALON DES VINS ET SON VILLAGE GOURMAND

Retrouvez Amélie au Marché Couvert de Hannut – Belgique
Vendredi 22 Novembre 2024 de 18h à 23h
Samedi 23 Novembre 2024 de 14h à 23h
Dimanche 24 Novembre 2024 de 11h à 20h

CHINON – CHAMPAGNE – MUSCADET

Dans notre cave
Vendredi 29 Novembre 2024 de 14h à 18h30
Samedi 30 Novembre 2024 de 9h à 18h

Dégustation du Champagne

MARIÉ-RASSELET

Dégustation des Muscadet de Coralie

www.vignoblenaulin.com

Exposition – vente avec

Sophie et ses collections Captain-Tortue

fr.captaintortuegroup.com -

facebook.com/sophiecaptaintortue

Bernadette et ses poteries,

facebook.com/Bernadette-poterie

Nathalie et ses peintures.

Julie et ses savons

<https://savonnerie-tourangelle.fr/>

Sylvie et ses bijoux micromacramé

<https://www.facebook.com/archiperlescreations/>

Romuald et ses Pierres

<https://www.tresorsdamazone.com/>

MARCHE DE NOËL (37)

Retrouvez Elodie et Amélie :
au Château de Cangé 37550 Saint-Avertin
Samedi 7 décembre 2024 de 10h à 19h
et dimanche 8 décembre 2024 de 10h à 18h

N'hésitez pas à nous contacter pour passer commande, nous restons à votre entière disposition.

A très bientôt. Salutations Vignerones.
Elodie Eric & Pierre

La Philosophie du Domaine :

L'aspect viticole du domaine ayant commencé en 1963 avec 0ha50 de vignes en AOC Chinon, nous en sommes à ce jour au début de la 3^{ème} génération avec 26ha de vignes dont 1ha15 de blanc. L'objectif est de rester à taille humaine, dans une ambiance familiale et optimiser le potentiel existant :

- Rechercher le bien-faire est notre priorité et le bon sens paysan, notre devise.

- Nourrir le sol pour favoriser un bon fonctionnement de l'écosystème dans lequel se nourrissent nos vignes.

- Bien nourrir nos plantes pour qu'elles obtiennent une immunité naturelle la plus grande et éviter le plus possible d'intervenir pour les protéger.

- En cas extrême, nous ne nous interdisons pas de le faire pour le bien-être végétal et récolter des fruits de qualité.

- Entretenir des relations humaines basées sur l'accueil, la convivialité, pour vous permettre de passer un agréable moment dans nos caves.

- Nous tenons absolument à avoir le meilleur rapport qualité prix possible pour vous en faire profiter tout en nous permettant de vivre de notre passion.

- Nous vous remercions de la confiance et de l'attention que vous portez à nos produits, nous nous engageons à donner le meilleur de nous-mêmes.

Nous restons à votre écoute et n'oublions pas que « Le plaisir de boire du bon vin doit être à la portée de tous ».

Domaine *Hérault*

Vignerons AOC CHINON

« Le Château » 37220 Panzoult

Tél. 02.47.58.56.11

domaineherault@orange.fr

domaineherault-37.com

<http://www.facebook.com/Domaine-Hérault>

[instagram.com/domaineherault37/](https://www.instagram.com/domaineherault37/)

Notre cave reste ouverte du lundi au samedi
Horaires d'ouverture à la cave toute l'année :

Du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et
de 14 h à 18 h 30

Le samedi de 9 h à 12 h et
de 14 h à 18 h

Fermée le dimanche.

Cave ouverte les jours fériés :

Lundi de Pâques de 9 h à 12 h

Le 1^{er} mai de 9 h à 12 h et 14 h à 17 h

Le 8 mai de 9 h à 12 h

Lundi de Pentecôte de 9 h à 12 h

Le 1er novembre de 9 h à 12 h

Cave fermée :

Le jeudi 9 mai

Le 14 juillet

Le 15 août

Le 11 Novembre

Les 25 et 26 Décembre

Domaine *Hérault*

Calendrier des Evénements 2024



CHINON
Appellation Chinon Contrôlée