

BULLETIN RÉPONSE du jeu-concours

Nom

Prénom.....

Adresse

.....

VilleCode postal

Pays

Tél. Fax

E-mail.....

À renvoyer avant le **13 décembre 2018**

Complétez et retournez le coupon en faisant apposer
4 cachets de châteaux dans les cases ci-dessus

Champ obligatoire pour valider votre participation au jeu-concours
Comment avez-vous connu le Week-end Portes Ouvertes en Pessac-Léognan ?

Affiches	☐	Dépliant	☐
Le "bouche à oreille"	☐	Radio	☐
Autres	☐	Site internet	☐

JEU-CONCOURS

Les viticulteurs de l'Appellation Pessac-Léognan vous proposent de fêter Noël
en gagnant des caisses de bouteilles ou des magnums de Grands Vins de l'A.O.C. Pessac-Léognan.

Pour participer, il suffit, lors de vos visites des Châteaux de Pessac-Léognan, les 1^{er} et 2 décembre 2018,
de faire tamponner le bulletin ci-contre, par 4 Châteaux différents et de le renvoyer
avant le 13 décembre 2018 (cachet de la Poste faisant foi)
en affranchissant tout simplement le coupon réponse.

Les gagnants seront déterminés par tirage au sort.

PESSAC-LÉOGNAN
Berceau des Grands Vins de Bordeaux



1 CAISSE BOIS DE 12 BOUTEILLES DE VIN
d'A.O.C. Pessac-Léognan



1 CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES DE VIN
d'A.O.C. Pessac-Léognan



1 MAGNUM DE VIN d'A.O.C. Pessac-Léognan

Ce jeu est gratuit et sans obligation d'achat. Le présent règlement du Jeu-concours Syndicat Viticole de
Pessac-Léognan "Week-end Portes Ouvertes des 1^{er} et 2 décembre 2018" est déposé chez Maître Cécile
LAGRIFOUL, Huissier de justice 6 Quai des Chartrons CS 71 852 33075 Bordeaux Cedex.
Le Règlement du Jeu peut-être obtenu par mail, à titre gratuit et sur simple demande, à l'adresse suivante :
contact@pessac-leognan.com.

Jeu concours à renvoyer avant le 13 décembre 2018.
Le tirage au sort aura lieu le 14 décembre 2018.



PESSAC-LÉOGNAN

Berceau des Grands Vins de Bordeaux

www.pessac-leognan.com

Syndicat Viticole de Pessac-Léognan

1, cours du XXX juillet
33000 BORDEAUX
Tél. 05 56 00 21 90
Fax 05 56 00 21 91
contact@pessac-leognan.com

PESSAC-LÉOGNAN

Berceau des Grands Vins de Bordeaux

Week-end PORTES OUVERTES

1^{er} ET 2 DÉCEMBRE 2018
DE 10H00 À 18H00

DÎNERS DÉGUSTATION

SAMEDI 1^{er} DÉCEMBRE 2018

DÎNERS DÉGUSTATION

Samedi 1^{er} décembre 2018
à 20h00

Dîners dégustation autour des viticulteurs
qui auront le plaisir d'offrir leur vin.
11 Châteaux de Pessac-Léognan vous accueillent
le samedi 1^{er} décembre 2018, à 20h00.

MÉRIGNAC 33700

① Château Luchey-Halde *complet*

CANÉJAN 33610

⑤ Château de Rouillac *complet*

LÉOGNAN 33850

③⑤ Château Carbonnieux, Cru Classé de Graves *complet*

③⑥ Domaine de Chevalier, Cru Classé de Graves *complet*

①⑨ Château Léognan *complet*

②① Château Malartic-Lagravière, Cru Classé de Graves *complet*

②④ Château Pont Saint-Martin *complet*

MARTILLAC 33650

②⑥ Château La Garde *complet*

②⑦ Château Haut Nouchet *complet*

③⑦ Château Smith Haut Lafitte, Cru Classé de Graves *complet*

SAINT-MÉDARD D'EYRANS 33650

③③ Château d'Eyrans *complet*

L'annonce de l'ouverture des réservations se fait sur le site internet
www.pessac-leognan.com et par e-mail courant septembre.

Si vous souhaitez être informés, nous vous remercions par avance de
bien vouloir communiquer au Syndicat Viticole de Pessac-Léognan vos
coordonnées à info@pessac-leognan.com.

N'hésitez pas à nous contacter pour savoir s'il reste des places
disponibles suite à des désistements.

Prix unique de 78€ /personne (places limitées).
Inscription par téléphone au Syndicat Viticole de Pessac-Léognan :
05 56 00 21 90



PESSAC-LÉOGNAN

Berceau des Grands Vins de Bordeaux

L'Appellation Pessac-Léognan ⁽¹⁾ est née en septembre 1987 sur le très ancien territoire des Graves de Bordeaux, jadis "Banlieue Prévôtale".

Cette appellation, Berceau des Grands Vins de Bordeaux, comprend 72 Châteaux et Domaines qui appartiennent à 56 propriétaires, tous situés sur un même terroir d'exception. 14 d'entre eux, dont le célèbre Château Haut-Brion, sont Crus Classés de Graves. C'est notamment grâce à son sol de graves unique, alluvions millénaires de la Garonne et à son micro-climat tempéré, que cet exceptionnel terroir produit de si grands vins.

La production annuelle s'élève à 75000 hl sur plus de 1750 ha, soit près de 10 millions de bouteilles (80% de rouges et 20% de blancs secs).

(1) L'Appellation s'étend sur 10 communes : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard d'Eyrans, Talence et Villenave d'Ornon

DES BLANCS ET DES ROUGES D'EXCEPTION

Les Vins Rouges de Pessac-Léognan se présentent dans leur plénitude sur toutes les viandes, les gibiers, les fromages.

Leur finesse, leur élégance, leur richesse tanique leur permettent d'accompagner dans leur jeunesse aussi bien la cuisine de nos grands-mères que les cuisines classiques ou modernes des 5 continents. L'aération d'un vin jeune par sa mise en carafe est recommandée, le servir à 18-19°C.

Lorsque le vin atteint sa maturité, les plats traditionnels de notre cuisine française le mettent en valeur et réciproquement. Il est conseillé de décanter soigneusement ces vins vieux afin de laisser dans la bouteille, le dépôt naturel que l'on retrouve parfois dans ces vénérables flacons.

Avec le plaisir de l'instant, les Vins Blancs secs de Pessac-Léognan, offrent, chose rare, le plaisir dans la durée.

Aussi complets que complexes, ils sont aptes à vieillir, 10, 20 ans, voire au-delà. Ils dorent doucement, virent à l'ambre, affinent leurs arômes tout en conservant leur vivacité.

Au nez, de belles notes florales explosent.

En bouche, charnus, ronds, comme sucrés bien que très secs, ils sont puissants, subtils et d'une grande persistance aromatique. Leur fraîcheur, notes d'agrumes et de pommes vertes, est la marque authentique du sauvignon, leur complexité, notes de miel et tilleul, est elle la marque authentique du sémillon.

Jeunes, ils se boivent frais (autour de 10°C), passées cinq années, ils s'expriment au mieux vers 12 à 14°C.



Les Châteaux vous accueillent : Week-end Portes Ouvertes les 1^{er} et 2 décembre de 10h00 à 18h00

MÉRIGNAC 33700

- 1 Château Luchey-Halde *Food Truck
17, avenue du Maréchal Joffre ☎ 05 56 45 97 19
- 2 Château Picque Caillou
93, avenue Pierre Mendès-France ☎ 05 56 47 37 98

PESSAC 33600

- 3 Château Haut-Bacalan Vente d'assiettes gourmandes
56, rue du Domaine de Bacalan ☎ 05 57 24 51 23
- 4 Château Pape Clément - Cru Classé de Graves
216, avenue du Dr Nancel-Pénard ☎ 05 57 26 38 38/05 57 26 38 34

Vente d'huîtres, assiettes de charcuterie et fromages

CANÉJAN 33610

- 5 Château de Rouillac Restauration sur place
12, chemin du 20 août 1949 ☎ 05 57 12 84 63
- 6 Château Seguin
Chemin de la House ☎ 05 56 75 02 43

VILLENAVE D'ORNON 33140

- 7 Château Baret
43 avenue des Pyrénées ☎ 07 60 38 26 71
- 8 Château Couhins - Cru Classé de Graves
Chemin de la Gravette ☎ 05 56 30 77 61
- 9 Château Pontac-Monplaisir
20, Rue Maurice Utrillo ☎ 06 09 28 80 88
- 10 Château Trigant
149, avenue des Pyrénées ☎ 06 82 44 34 73

CADAUJAC 33140

- 11 Château Bardins Assiette de l'Éleveur du pays Basque, Ance de veau et navarin de mouton
Chemin de la Matole ☎ 05 56 30 78 01/06 71 38 88 82
- 12 Château Baulos-Charmes
655 Rue Laroche ☎ 06 85 12 78 13
- 13 Château Jaulien
157, route de la Morelle ☎ 06 65 62 67 28

LÉOGNAN 33850

- 14 Château Brown *Food Truck
Allée John Lewis Brown ☎ 05 56 87 08 10
- 15 Château de France *Food Truck
98, avenue de Mont de Marsan ☎ 05 56 64 75 39
- 16 Domaine de Grandmaison
182, avenue de la Duragne ☎ 05 56 64 75 37
- 17 Château Haut-Lagrange Ventes d'huîtres à déguster sur place
89, avenue de La Brède ☎ 05 56 64 09 93
- 18 Château Haut-Plantade *Food Truck
Chemin du Bergé ☎ 06 03 01 15 34
- 19 Château Léognan *Food Truck Ventes d'huîtres, foie gras, rillettes et glaces à la plancha
88, chemin du Barp ☎ 05 56 64 14 96
- 20 Château La Louvière
149, avenue de Cadaujac ☎ 05 56 64 75 87
- 21 Château Malartic-Lagravière - Cru Classé de Graves
43 avenue de Mont-de-Marsan ☎ 05 56 64 75 08

Vente d'huîtres et d'assiettes de fromages

MARTILLAC 33650

- 22 Château Mancèdre
Lieu-dit Bonois ☎ 05 57 74 30 52
- 23 Domaine de Merlet *Food Truck
140, avenue de Cadaujac ☎ 06 82 85 31 40
- 24 Château Pont-Saint-Martin
14-16, avenue de Mont-de-Marsan ☎ 06 800 823 03/06 891 979 93
- 25 Château Ferran
Route de Lartigue ☎ 09 77 64 23 11 / 06 64 88 16 17
- 26 Château La Garde Huîtres et Grillades au feu de bois
1, chemin de la Tour ☎ 06 70 09 63 26

- 27 Château Haut-Nouchet *Food Truck
3, chemin de La Tour ☎ 06 48 70 10 87 / 06 89 72 79 41
- 28 Château Lafargue *Food Truck
5, impasse de Domy ☎ 05 56 72 72 30
- 29 Château Mirebeau
35, route de Mirebeau ☎ 05 56 72 61 76 / 06 80 10 19 70
- 30 Château de Rochemorin Ventes d'assiettes gourmandes (producteur de foie gras)
Chemin de Carosse ☎ 05 56 64 75 87
- 31 Domaine de la Solitude Ventes d'assiettes du produit du Terroir : huîtres, fromages, charcuteries, viandes...
10 route de la solitude ☎ 05 56 72 74 74

SAINT-MÉDARD D'EYRANS 33650

- 32 Château Le Bruilleau
12, chemin du Bruilleau ☎ 05 56 72 70 45 / 06 87 82 97 42
- 33 Château D'Eyrans Assiette de magret et foie gras poêlé
20 avenue du Sablé d'Expert ☎ 05 56 65 51 59
- 34 Domaine du Pontet
11, chemin du Manant ☎ 05 56 72 62 39 / 06 11 01 53 08

Les Restaurants vous reçoivent (pensez à réserver) :

MÉRIGNAC

- 1 Le Bistrot du Grand Louis ☎ 05 56 47 28 65
- 2 Le Bistrot des Girondins ☎ 05 56 34 18 75

PESSAC

- 3 Le Cohé ☎ 05 56 45 73 72
- 4 La Ferme de Compostelle ☎ 05 56 84 10 91
- 5 Le Bistrot de l'Alouette ☎ 05 57 26 90 15
- 6 Le Bœuf sur la Place ☎ 05 56 15 09 10
- 7 Le Bourgailh ☎ 05 56 50 90 35
- 8 Le Bistrot de France ☎ 05 56 39 27 43

VILLENAVE D'ORNON

- 9 Le Chai d'Ornon ☎ 05 56 87 18 82
- 10 Chez Oumie ☎ 07 69 65 20 92
- 11 L'Échoppe ☎ 05 56 37 68 38

TALENCE

- 12 La Réserve au Pavillon du Château Raba (Hôtel/Restaurant) ☎ 05 57 26 58 28

GRADIGNAN

- 13 Le K2 ☎ 05 56 87 82 69
- 14 Le Chalet Lyrique (Hôtel/Restaurant) ☎ 05 56 89 11 59

CESTAS

- 15 Les Chais d'Hausmann ☎ 05 56 21 58 74

LÉOGNAN

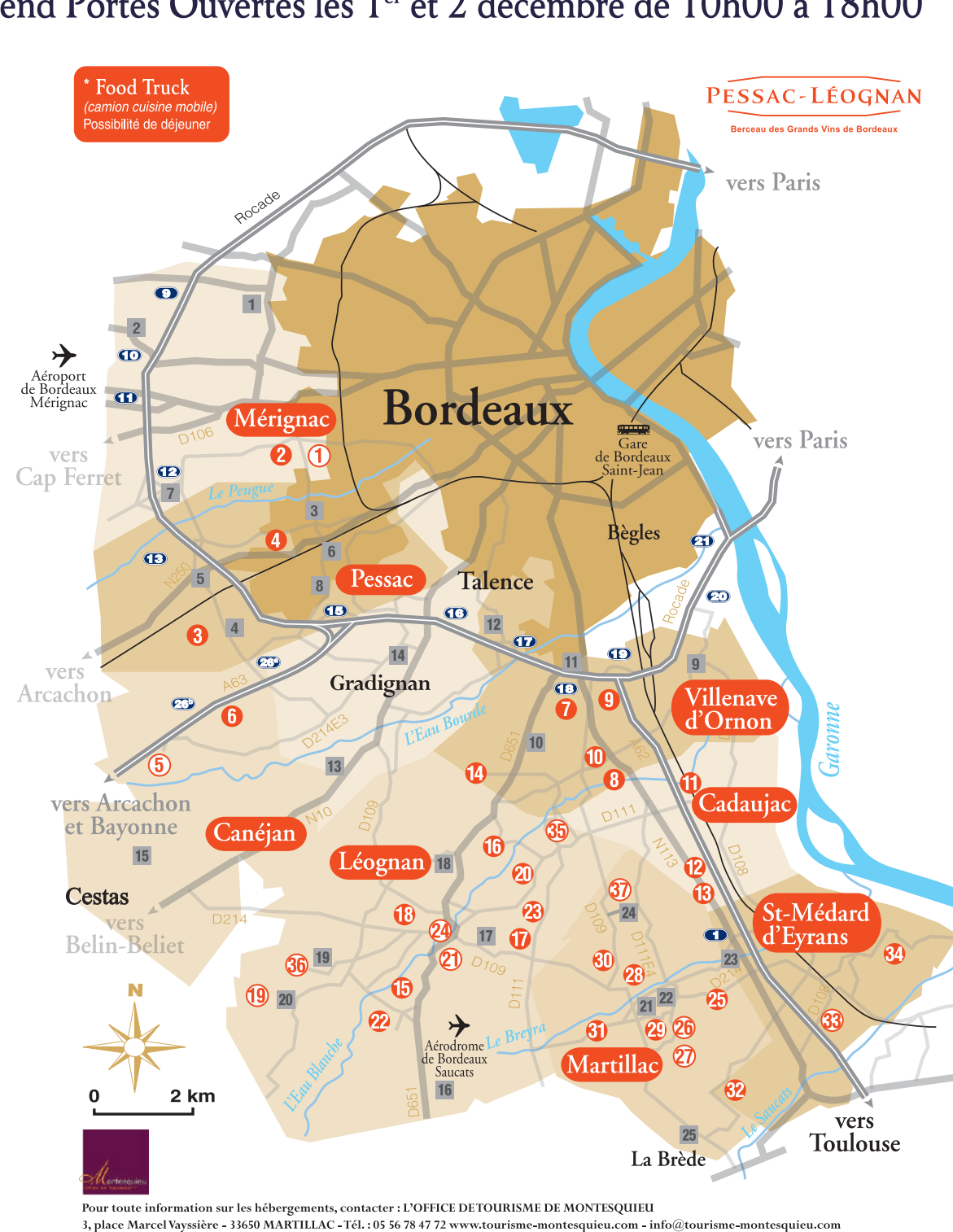
- 16 Les Ailes ☎ 05 56 64 75 57
- 17 L'Assiette de l'Épicerie ☎ 05 56 85 83 38
- 18 La Forge ☎ 05 56 64 11 58
- 19 La Maison du Lac Bleu ☎ 05 56 64 84 45
- 20 Le Manège ☎ 05 57 67 13 84

MARTILLAC

- 21 Tendance 64 ☎ 05 56 72 07 65
- 22 Le Pistou ☎ 05 56 72 00 00
- 23 Le Refuge ☎ 05 56 31 42 25
- 24 Les Sources de Caudalie (Hôtel/Restaurant) ☎ 05 57 83 83 83
- La Grand Vigne "Restaurant gastronomique"
- La Table du Lavoir "L'Auberge Champêtre"
- Le Rouge "L'Épicerie à déguster"

LA BRÈDE

- 25 L'Annexe du Chiopot ☎ 05 56 94 25 36



SYNDICAT VITICOLE DE PESSAC-LÉOGNAN
1, cours du XXX Juillet
33000 Bordeaux
FRANCE