

*Amoureux des vins et de la gastronomie, cette*

**7<sup>ème</sup> édition des portes ouvertes**  
*est une occasion rêvée pour rencontrer  
les viticulteurs du **Château Lalande**.*

*Ravis de vous parler de notre passion et  
de vous faire découvrir les vins du château ,  
nous sommes heureux de vous accueillir  
pour partager un moment de convivialité  
en famille ou entre amis dans un décor  
champêtre sous marronniers  
et chènes centenaires.*

*Votre verre à la main (consigne 2€),  
vous ferez la visite du cuvier et des chais  
commentée par **Patrick et Xavier**  
avant la dégustation (gratuite)  
des millésimes jeunes et moins jeunes.*

**Samedi 15**  
**et**

**Dimanche 16 Juin 2013**

*Des vins de plaisir, rouge ou rosés,  
fruités, élégants, à boire jeunes :*

*Lalande en rose*

*Château Lalande  
Aoc Haut-Médoc*

*Château Lalande cru bourgeois  
AOC Lustrac médoc*

*Des vins charpentés, intenses,  
équilibrés pour la garde  
AOC Lustrac médoc  
Tradition de Lalande*



Dégustation - Vente  
**Marie-Catherine BAUER**  
30, rue Charles GOUNOD  
33290 BLANQUEFORT  
☎ 56.35.20.55

**la Garluche**  
Apéritif Artisanal à Base de Vin  
Blanc et miel frais, de préférence avec un ou deux  
glayons.  
Mélangez moi avec du Schweppes ou du Champagne.  
Vous m'apprezieriez également dans le creux du  
melon, avec du foie gras et avec des pâtisseries.  
Si je ne vous ai pas déjà vu, venez vite me rechercher.

*(sangria maison et café offerts à tous)*

*En partenariat avec :*



*Dans vos assiettes,*

**6 Huîtres**  
3,50 €

**Assiette de foie gras**  
8,00 €

**Magret de canard entier**  
12,00 €

**Saucisse de canard**  
7,00 €

**Frites**  
1,50 €

**Fromage**  
1,50 €

**Glaces**  
1,00 €

*Satisfaits ! Alors achetez pour emportez :  
foie gras, magrets confits, saucisses ,pâté,  
Garluche et vins du château*