

Amoureux des vins et de la gastronomie, cette

7^{ème} 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-miel très frais, de préférence avec un ou deux
glayons.
Mélangez-moi avec du Schweppes ou du Champagne.
Vous m'appréciez 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