



CHÂTEAU
LACROUX
FAMILLE DERRIEUX
ARTISANS D'AUTHENTICITÉ DEPUIS 1615

20^{ème} Portes Ouvertes

juin 2021 de 10h à 19h



Les 20^{ème} Portes Ouvertes sont l'opportunité de vous présenter l'évolution et la concrétisation de notre travail avec une nouvelle gamme Bio. Nous commençons par les blancs secs avec ce millésime 2020 puis s'en suivront les autres couleurs.



Au programme :

Dégustation des derniers millésimes et des vins médaillés,

Découverte de la table panoramique,

Visite guidées dans les vignes,

Plats à emporter - Aire de Pique-Nique Aménagée.



Approvisionnez-vous en frais ! Avec les Producteurs :

Anne Marie TONIN : Pruneaux et fraises,

Le Domaine des Tonneaux : Huiles de Noisettes, cognac,

Damien CABRIT : Burger et viande d'Aubrac,

Christine NONORGUES : Gâteaux à la broche,

Julien GUILHABERT : Produits de la ruche,

La Ferme de Verdurette : Légumes Bio,

Mano : Galettes Bretonnes,

Alain Roustit : Pomme de Terre, Frites,

Le Travero : Porc noir en plein air,

Les Douceurs d'Albert Thomas : Artisans Boulangeries,
Pâtisseries.



GEL
HYDROALCOOLIQUE A
DISPOSITION



VERRE A USAGE
UNIQUE
CONSIGNE 2 €



BAR PROTEGE /
PAIEMENT SANS
CONTACT

