



Les 21<sup>ème</sup> Portes Ouvertes sont l'opportunité de vous présenter l'évolution et la concrétisation de notre travail avec une nouvelle gamme Bio. Depuis la dernière récolte, le Château Lacroux est entièrement certifié en agriculture biologique.



### Au programme :

Dégustation des derniers millésimes et des vins médaillés,

Découverte de la table panoramique,

Visites 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,

**Davy** : Ail nouveau de la Côte Blanche,

**Mano** : Galettes Bretonnes,

**Alain Roustit** : Pomme de Terre, Frites,

**Le Traverro** : Porc noir en plein air.



GEL HYDROALCOOLIQUE A  
DISPOSITION



VERRE A USAGE UNIQUE  
CONSIGNE 2 €



BAR PROTEGE /  
PAIEMENT SANS  
CONTACT

