



Animations et possibilités de restauration dans les propriétés pour les Portes Ouvertes en Côtes de Bourg

Samedi 9 et Dimanche 10 mai 2015

No	Château	Contact	Localisation	Téléphone	e-mail	Animation proposée / restauration
6	La Coulée de Bayon	Jean-Marc Delhaye	Bayon	05 57 64 81 74	jm.delhaye@orange.fr	Dégustation verticale de 10 millésimes
180	L'Espérance	Thomas Marchand	Berson	05 57 64 26 16	contact@vignobles-jonck.com	Cours de dégustation et présentation d'une innovation en matière de verres de dégustation Cedi ThenoseGlass + accords vins & fromages & charcuteries.
20	Le Tertre Camillac	Tonio Moretto	Bourg	06 80 43 80 38	moretto.a@wanadoo.fr	Restauration : Plancha ouverte. Animations : Jeux traditionnels en bois / Exposition de photos / Atelier taille de pierres
26	De Croûte	Laurent Chassin	Bourg	06 85 55 58 92	gaec.de.croute@wanadoo.fr	Présentation d'une collection d'agrumes
12	Gros Moulin	Remy Eymas	Bourg	06 88 02 78 88	chateau.gros.moulin@wanadoo.fr	Possibilité de restauration : déjeuner champêtre , "le canard sous toutes ses formes" Dégustation de vieux millésimes : 1970 à 2005 Balades à la découverte de la vigne et du fleuve
31	La Croix des Lamberts	Bernard Grimard	Comps	05 57 64 87 37 06 86 34 69 27	bernard-grimard@orange.fr	Animations seulement le dimanche : Grillades (5€/ adulte, 3€/enfant) Balades en calèches et poneys / Mini ferme (lamas, chèvres, moutons...) Sculptures de ballons pour les petits
43	Lacouture	Romain Sou	Gauriac	06 62 10 82 31	chateaulacouture@orange.fr	BD & VIN 'Dédicaces de BD, BD neuves et d'occasion. BD de collection. Exposition de dessins, de photos, de caricatures....Dégustation de vins, de bières, de produits du terroir.



**Animations et possibilités de restauration dans les propriétés
pour les Portes Ouvertes en Côtes de Bourg**

Samedi 9 et Dimanche 10 mai 2015

No	Château	Contact	Localisation	Téléphone	e-mail	Animation proposée / restauration
52	Lamothe	Anne Pousse	Lansac	05 57 68 41 07	chateaulamothe@yahoo.fr	Dégustation verticale 2001 - 2012 / Exposition 'contes, gravures et parchemins calligraphiés' par Philippe Florant, jeune artiste Angoumoisien. Accueil pique-nique dans le parc
92	Les Graves de Viaud	Philippe Betschart	Pugnac	06 73 18 28 12	philippe@betschart.org	Exposition de photographies avec les artistes Ahn Luz (Ying et Yang) et Leslie Xifre (La Terre, Le Terroir, L'Homme) : vernissage samedi à 14H30. Samedi : ventes de vins bios de toute la France. Dimanche : repas bio sur réservation . Prix 20 €
113	Vieux Nodeau	Philippe Ferrer	Saint-Ciers	05 57 33 05 37	vieuxnodeau@yahoo.fr	Ouvert uniquement le dimanche. Ventes d'asperges
191	De l'Hurbe-Sirac	Marc et Agnès Bousseau	Saint-Laurent d'Arce	05 57 43 44 06	a.m.hurbe@orange.fr	Restauration avec un traiteur (avec ou sans réservations) Animations : Visite et dégustation. Promenades en calèche dans le vignoble.
122	Les Rocques	Eric Feillon	Saint-Seurin	05 57 68 42 82	info@vignobles-feillon.fr	Produits artisanaux . Foies gras, pâtés, confits, asperges...
124	Puy d'Amour	Murielle Demel	Saint-Seurin	06 07 35 24 96	puydamour@orange.fr	Jeu du carton mystère. Déjeuner basque à composer sur place (charcuterie, axoa de veau, poulet basquaise, fromage, gâteau basque). Possibilité de se restaurer sous chapiteau . Pour réserver une table, téléphonez-nous.



Animations et possibilités de restauration dans les propriétés pour les Portes Ouvertes en Côtes de Bourg

Samedi 9 et Dimanche 10 mai 2015

No	Château	Contact	Localisation	Téléphone	e-mail	Animation proposée / restauration
131	Mercier	Isabelle Chéty	Saint-Trojan	05 57 42 66 99	info@chateau-mercier.fr	Restauration : Entrecôtes cuites sur les ceps de vigne Huîtres de l'île de Ré / Fromages et dessert. Animations : Exposants de bijoux, fleurs, pruneaux, céramiques, stand photos 'I Love château Mercier'
102	Gravettes Samonac	Sylvie Giresse	Samonac	05 57 68 21 16	gravettes.samonac@orange.fr	Création de Sylvie Camedescasse avec ses produits de création artisanale réalisés avec la technique du serviettage sur support bois.
143	Les Trois Petiotes	Valérie Godelu	Tauriac	06 85 94 47 53	lestroispetiotes@free.fr	Déjeuners bio sur réservation et petites restauration légère toute la journée.
161	Haut Launay	Olivier Noailles	Teuillac	06 16 06 08 48	noailles.olivier@neuf.fr	Samedi : paëlla / dimanche : grillades. Sur réservation
172	Castel La Rose	Famille Castel	Villeneuve	05 57 64 86 61	info@castel-la-rose.com	Initiation à la dégustation, verticale de vieux millésimes, tombola gratuite... Restauration sur place avec L'Atelier Des Saveurs Food- Truck
166	Haut Mousseau	Famille Briolais	Teuillac	05 57 64 34 38	aurorebriolais@vignobles-briolais.com	Petite Restauration sur place : assiettes de charcuterie et fromages (verre de vin offert) Exposition de peinture (artiste Fhara)