

BULLETIN RÉPONSE du jeu-concours

Nom
Prénom.....
Adresse.....
.....
VilleCode postal.....
Pays.....
Tél..... Fax.....
E-mail.....

À renvoyer avant le 16 décembre 2021

Complétez et retournez le coupon en faisant apposer
4 cachets de châteaux dans les cases ci-dessus

Champ obligatoire pour valider votre participation au jeu-concours
Comment avez-vous connu le Week-end Portes Ouvertes en Pessac-Léognan ?

Affichage..... Dépliant.....
Le "bouche à oreille"..... Radio.....
Réseaux sociaux..... Site internet.....
Autres.....

JEU-CONCOURS

Les viticulteurs de l'Appellation Pessac-Léognan vous proposent de fêter Noël
en gagnant des caisses de bouteilles ou des magnums de Grands Vins de l'A.O.C. Pessac-Léognan.
Pour participer, il suffit, lors de vos visites des Châteaux de Pessac-Léognan, les 4 et 5 décembre 2021,
de faire tamponner le bulletin ci-contre, par 4 Châteaux différents et de le renvoyer
avant le 16 décembre 2021 (cachet de la Poste faisant foi)
en affranchissant tout simplement le coupon réponse.

Les gagnants seront déterminés par tirage au sort.

PESSAC-LÉOGNAN

Berceau des Grands Vins de Bordeaux



1 CAISSE BOIS DE 12 BOUTEILLES DE VIN
d'A.O.C. Pessac-Léognan



1 CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES DE VIN
d'A.O.C. Pessac-Léognan



1 MAGNUM DE VIN d'A.O.C. Pessac-Léognan

Ce jeu est gratuit et sans obligation d'achat. Le présent règlement du Jeu-concours Syndicat Viticole de
Pessac-Léognan "Week-end Portes Ouvertes des 4 et 5 décembre 2021" est déposé chez Maître Cécile
LAGRIFOUL, Huissier de justice 6 Quai des Chartrons CS 71 852 33075 Bordeaux Cedex.

Le Règlement du Jeu peut-être obtenu par mail, à titre gratuit et sur simple demande, à l'adresse suivante :
info@pessac-leognan.com.

Jeu concours à renvoyer avant le 16 décembre 2021.
Le tirage au sort aura lieu le 17 décembre 2021.



PESSAC-LÉOGNAN

Berceau des Grands Vins de Bordeaux

Week-end Portes Ouvertes 4 et 5 DÉCEMBRE 2021

de
10H00
à
18H00

PESSAC-LÉOGNAN

Berceau des Grands Vins de Bordeaux

Syndicat Viticole de Pessac-Léognan
1, cours du XXX juillet 33000 BORDEAUX
Tél. 05 56 00 21 90 - Fax 05 56 00 21 91
info@pessac-leognan.com



www.pessac-leognan.com

DANS LE PLUS GRAND RESPECT DES CONDITIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ LIÉES AU COVID-19
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DÎNERS DÉGUSTATION Samedi 4 décembre 2021 à 20h00

Dîners dégustation autour des viticulteurs
qui auront le plaisir d'offrir leur vin.

10 Châteaux de Pessac-Léognan vous accueillent
le samedi 4 décembre 2021, à 20h00
dans le plus grand respect des mesures d'hygiène
et de sécurité liées au COVID-19.

MÉRIGNAC 33700

① Château Luchey Halde

CANÉJAN 33610

⑤ Château de Rouillac
⑥ Château Seguin

VILLENAVE D'ORNON 33140

③⑤ Château Couhins-Lurton, Cru Classé de Graves

LÉOGNAN 33850

③⑥ Château Carbonnieux, Cru Classé de Graves
③⑦ Domaine de Chevalier, Cru Classé de Graves
②⑩ Château Léognan
②⑤ Château Pont Saint-Martin

MARTILLAC 33650

③⑧ Château Smith Haut-Lafite, Cru Classé de Graves

SAINT-MÉDARD D'EYRANS 33650

③④ Château d'Eyran

L'annonce des réservations se fait sur le site internet www.pessac-leognan.com
et par e-mail courant septembre.

Si vous souhaitez être informé, nous vous remercions par avance de bien vouloir
communiquer au Syndicat Viticole de Pessac-Léognan vos coordonnées à
info@pessac-leognan.com.

N'hésitez pas à nous contacter pour savoir s'il reste des places disponibles suite
à des désistements.

Prix unique de 85€ /personne (places limitées).
Inscription par téléphone au Syndicat Viticole de Pessac-Léognan :

05 56 00 21 90



PESSAC-LÉOGNAN

Berceau des Grands Vins de Bordeaux

L'Appellation Pessac-Léognan ⁽¹⁾ est née en septembre 1987 sur le très ancien territoire des Graves de Bordeaux, jadis "Banlieue Prévôtale".

Cette appellation, Berceau des Grands Vins de Bordeaux, comprend 70 Châteaux et Domaines qui appartiennent à 56 propriétaires, tous situés sur un même terroir d'exception. 14 d'entre eux, dont le célèbre Château Haut-Brion, sont Crus Classés de Graves. C'est notamment grâce à son sol de graves unique, alluvions millénaires de la Garonne et à son micro-climat tempéré, que cet exceptionnel terroir produit de si grands vins.

La production annuelle s'élève à 75000 hl sur plus de 1880 ha, soit près de 10 millions de bouteilles (80% de rouges et 20% de blancs secs).

Les Châteaux de l'Appellation Pessac-Léognan sont engagés dans une agriculture plus respectueuse de son environnement, avec l'obtention de certifications éco-responsables.

(1) L'Appellation s'étend sur 10 communes : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard d'Eyrans, Talence et Villenave d'Ornon



DES BLANCS ET DES ROUGES D'EXCEPTION

Les Vins Rouges de Pessac-Léognan se présentent dans leur plénitude sur toutes les viandes, les gibiers, les fromages.

Leur finesse, leur élégance, leur richesse tanique leur permettent d'accompagner dans leur jeunesse aussi bien la cuisine de nos grands-mères que les cuisines classiques ou modernes des 5 continents. L'aération d'un vin jeune par sa mise en carafe est recommandée, le servir à 18-19°C.

Lorsque le vin atteint sa maturité, les plats traditionnels de notre cuisine française le mettent en valeur et réciproquement. Il est conseillé de décanter soigneusement ces vins vieux afin de laisser dans la bouteille, le dépôt naturel que l'on retrouve parfois dans ces vénérables flacons.

Avec le plaisir de l'instant, les Vins Blancs secs de Pessac-Léognan, offrent, chose rare, le plaisir dans la durée.

Aussi complets que complexes, ils sont aptes à vieillir, 10, 20 ans, voire au-delà. Ils dorment doucement, virent à l'ambre, affinent leurs arômes tout en conservant leur vivacité.

Au nez, de belles notes florales explosent.

En bouche, charnus, ronds, comme sucrés bien que très secs, ils sont puissants, subtils et d'une grande persistance aromatique. Leur fraîcheur, notes d'agrumes et de pommes vertes, est la marque authentique du sauvignon, leur complexité, notes de miel et tilleul, est elle la marque authentique du sémillon.

Jeunes, ils se boivent frais (autour de 10°C), passées cinq années, ils s'expriment au mieux vers 12 à 14°C.

Les Châteaux vous accueillent : Week-end Portes Ouvertes les 4 et 5 décembre de 10h00 à 18h00

dans le plus grand respect des conditions d'hygiène et de sécurité liées au COVID-19

MÉRIGNAC 33700

1 **Château Luchey-Halde** **Food Truck***
17, av. du Maréchal Joffre ☎ 05 56 45 97 19 "La Pastoune"

2 **Château Picque Caillou** **Food Truck***
93, av. Pierre Mendès-France ☎ 05 56 47 37 98 "Jo Smoke House"

PESSAC 33600

3 **Château Haut-Bacalan** *Vente d'assiettes gourmandes (huîtres...)*
56, rue du Domaine de Bacalan ☎ 05 57 24 51 23

4 **Château Pape Clément** - Cru Classé de Graves **Food Truck***
216, av. du Dr Nancel-Pénard ☎ 05 57 26 38 38/05 57 26 38 34

CANÉJAN 33610

5 **Château de Rouillac** *Restauration sur place*
12, chemin du 20 août 1949 ☎ 05 57 12 84 63

6 **Château Seguin**
Chemin de la House ☎ 05 56 75 02 43

VILLENAVE D'ORNON 33140

7 **Château Baret**
43 av. des Pyrénées ☎ 06 88 07 42 97

8 **Château Couhins** - Cru Classé de Graves *Vente d'assiettes d'huîtres de Marennes Oléron*
Chemin de la Gravette ☎ 05 56 30 77 61

9 **Château Trigant**
149, av. des Pyrénées ☎ 06 82 44 34 73

CADAUJAC 33140

10 **Château Bardins** *Bar à grillades boeuf de Bazas*
Chemin de la Matole ☎ 05 56 30 78 01/06 71 38 88 82

11 **Château Bouscaut** - Cru Classé de Graves *Restauration sur place*
1477, av. de Toulouse ☎ 05 57 83 12 20

12 **Château Haut-Vigneau** *Vente d'assiettes d'huîtres de Marennes Oléron*
1062, av. de Léognan ☎ 05 57 83 01 24

LÉOGNAN 33850

13 **Château Brown** **Food Truck***
Allée John Lewis Brown ☎ 05 56 87 08 10

14 **Château de France** **Food Truck*** "Chef Angelo Cucina Italiana"
98, avenue de Mont de Marsan ☎ 05 56 64 75 39

15 **Domaine de Grandmaison**
182, avenue de la Duragne ☎ 05 56 64 75 37

16 **Château Haut-Bergey** **Food Truck***
69, cours Gambetta ☎ 05 56 64 05 22 "Audace"

17 **Château Haut-Lagrange** *Vente d'assiettes d'huîtres et de palourdes*
89, avenue de La Brède ☎ 05 56 64 09 93

18 **Château Haut-Plantade**
Chemin du Bergey ☎ 06 03 01 15 34

19 **Château La Louvière** **Food Truck***
149, avenue de Cadaujac ☎ 05 56 64 75 87

20 **Château Léognan** **Food Truck***
88, chemin du Barp ☎ 05 56 64 14 96 "C&J"

21 **Château Malartic-Lagravière** - Cru Classé de Graves **Food Truck***
43, av. de Mont-de-Marsan ☎ 05 56 64 75 08 "Un truck comme ça" *Vente d'assiettes de produits du Terroir*

22 **Château Mancèdre**
Lieu-dit Bonois ☎ 05 57 74 30 52

23 **Domaine de Mauriet**
22 chemin le Pape ☎ 06 76 81 33 81

24 **Domaine de Merlet** **Food Truck***
140, avenue de Cadaujac ☎ 06 82 85 31 40 "La P'tite Fringale"

25 **Château Pont-Saint-Martin**
14-16, avenue de Mont-de-Marsan ☎ 06 800 823 03/06 891 979 93

MARTILLAC 33650

26 **Château Ferran**
Route de Lartigue ☎ 09 77 64 23 11 / 06 64 88 16 17

27 **Château Haut-Nouchet** **Food Truck***
3, chemin de La Tour ☎ 05 57 12 07 63 / 06 89 72 79 41

28 **Château Lafargue** **Food Truck***
5, impasse de Domy ☎ 05 56 72 72 30 "Truck de Chef - Bistro Nomade"

29 **Château Lafont Menaut**
164, av. du Site Montesquieu ☎ 05 57 83 01 24

30 **Château Latour-Martillac** - Cru Classé de Graves **Food Truck***
8, chemin Latour ☎ 05 57 97 71 11 "French Yorker"

31 **Château de Rochemorin** **Food Truck***
Chemin de Carosse ☎ 05 56 64 75 87 *et assiettes de spécialités landaises*

32 **Domaine de la Solitude** *Vente d'assiettes d'huîtres du Bassin, charcuterie et fromage du Pays Basque*
10 route de la solitude ☎ 05 56 72 74 74

SAINT-MÉDARD D'EYRANS 33650

33 **Château Le Bruilleau**
12, chemin du Bruilleau ☎ 05 56 72 70 45 / 06 87 82 97 42

34 **Château D'Eyran** **Food Truck***
20 avenue du Sablé d'Expert ☎ 05 56 77 54 37

Les Restaurants vous reçoivent (pensez à réserver):

MÉRIGNAC

1 **La Brasserie Basile** ☎ 05 56 55 95 59

PESSAC

2 **La Ferme de Compostelle** ☎ 05 56 84 10 91

3 **Le Bistrot de l'Alouette** ☎ 05 57 26 90 15

4 **Le Bistrot de France** ☎ 05 56 39 27 43

5 **Le Cohé** ☎ 05 56 45 73 72

6 **Le Visconti** ☎ 05 56 36 28 49

VILLENAVE D'ORNON

7 **Chez Oumie** ☎ 07 69 65 20 92

8 **L'Échoppe** ☎ 05 56 37 68 38

CADAUJAC

9 **Ô Petit Bistrot** ☎ 05 56 48 03 42

TALENCE

10 **Domaine de Raba** (Hôtel/Restaurant) ☎ 05 57 26 58 28

GRADIGNAN

11 **Le K2** ☎ 05 56 87 82 69

12 **Le Chalet Lyrique** (Hôtel/Restaurant) ☎ 05 56 89 11 59

CESTAS

13 **Les Chais d'Hausmann** ☎ 05 56 21 58 74

LÉOGNAN

14 **Les Ailes** ☎ 05 56 64 75 57

15 **La Forge de Léognan** ☎ 05 56 64 11 58

16 **Le Manège** ☎ 05 57 67 13 84

MARTILLAC

17 **Le Pintxoak** ☎ 05 56 72 07 65

18 **Le Pistou** ☎ 05 56 72 00 00

19 **Les Sources de Caudalie** (Hôtel/Restaurant) ☎ 05 57 83 83 83

La Grand Vigne "Restaurant gastronomique"

La Table du Lavoir "L'Auberge Champêtre"

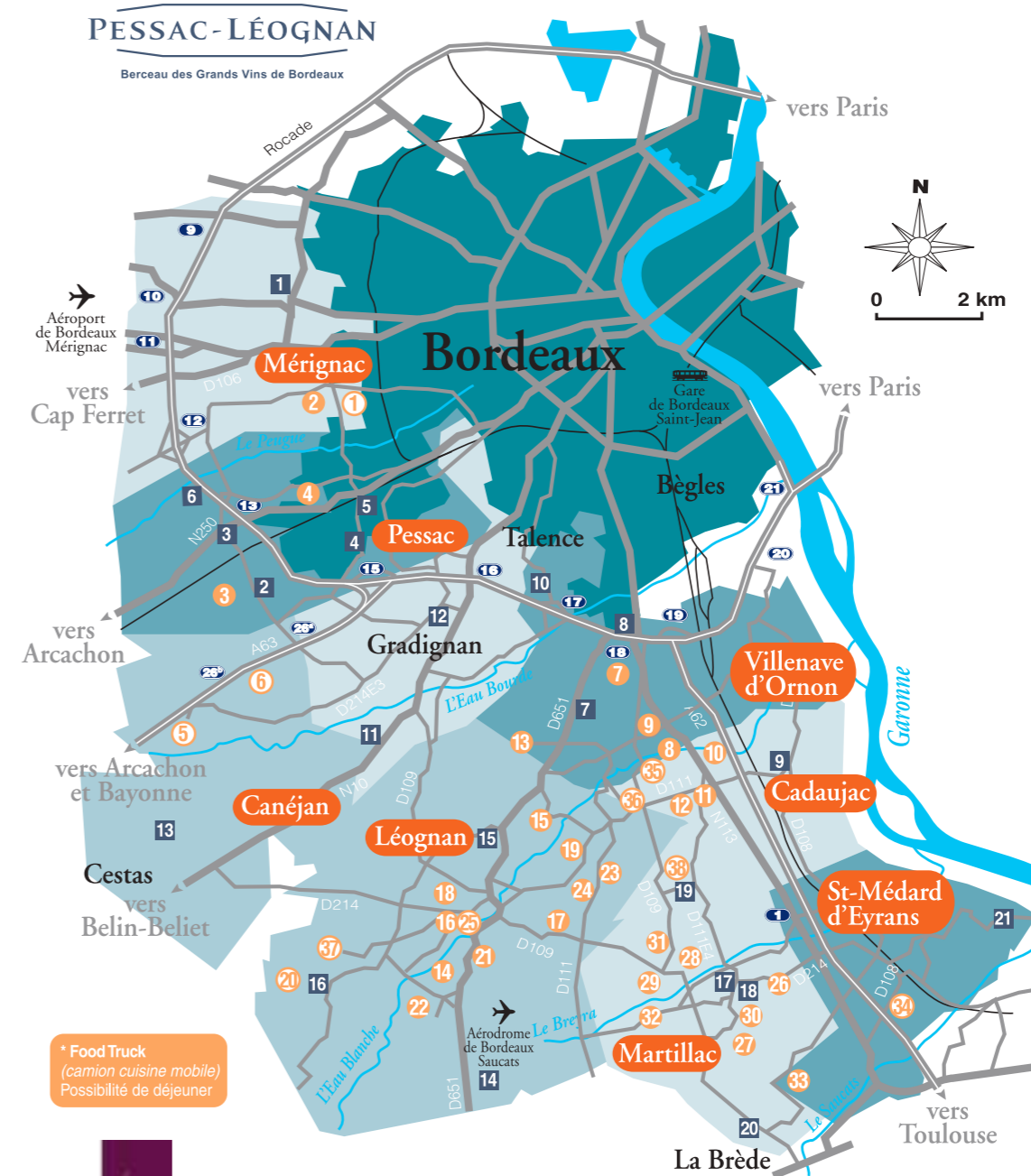
Le Rouge "L'Epicierie à déguster"

LA BRÈDE

20 **Le Cercle** ☎ 05 56 88 62 14

ISLE-SAINT-GEORGES

21 **Le Petit Caboulot** ☎ 05 56 20 06 97



* Food Truck (camion cuisine mobile) Possibilité de déjeuner

Pour toute information sur les hébergements, contacter : L'OFFICE DE TOURISME DE MONTESQUIEU
3, place Marcel Vaissière - 33650 MARTILLAC - Tél. : 05 56 78 47 72 www.tourisme-montesquieu.com - info@tourisme-montesquieu.com

SYNDICAT VITICOLE DE PESSAC-LÉOGNAN
1, cours du XXX Juillet
33000 Bordeaux
FRANCE