



« En direct ... »

MILLESIME 2024

Après une année exceptionnellement pluvieuse, la maturation est de qualité. Nos vins blancs sont frais avec des arômes d'agrumes, des notes épicées ou de subtiles touches végétales.

Nos vins rouges ont une robe de belle intensité. Nous retrouvons des notes de fruits rouges telle que la cerise en domination.

Notre gris est exceptionnel de gourmandise.

Nous cuvées Les Eynaudes et Moulin Blanc sont en cours d'élevage et sont pleines de promesses.

Notre engagement en biocontrôle

Comment ?

Nous installons un dispositif de confusion sexuelle qui permet de lutter biologiquement contre des papillons qui attaquent la culture de la vigne, que l'on nomme les tordeuses de la grappe.

Comment cela fonctionne ?

Les matières actives diffusées sont des répliques des phéromones naturelles qui vont désorienter la reconnaissance entre mâles et femelle papillons. L'accouplement est alors perturbé et limite donc la ponte dans le vignoble et les dégâts causés.

Dans la vigne :

Les Puffers sont installés dès le début de la saison et sont retirés avant les vendanges.



Pour info : Festival du film de demain
Du 4 au 8 juin 2025 à Vierzon

Fricassée d'escargots aux cèpes

pêche de gourmandise



Pour 4 personnes :

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| 48 escargots | 25 cl de vin blanc sec |
| 500 g de cèpes | 20 cl de crème fraîche |
| 2 échalotes | 50 g de cerneaux de noix |
| 1 gousse d'ail | 1/2 bouquet de persil plat |
| 100 g de beurre | Sel et poivre |

<https://pechedegourmand.canalblog.com/archives/2014/10/10/30699926.html>

ACCORD DU SOMMELIER : Un Reuilly blanc permettra d'alléger le gras et la chair des escargots.

GUIDE HACHETTE 2025, nous récompense

