

Les Vignerons du Mercredi à la Maison du vin de Saint-Estèphe

Tous les mercredis du 13 juillet au 24 août de 14h à 18h, plusieurs vignerons de Saint-Estèphe vous attendent à l'étage de la Maison du Vin pour vous faire déguster gratuitement leurs vins. Vous pourrez échanger sur leur savoir-faire et sur les atouts du terroir de Saint-Estèphe. Entrée libre, sans réservation.



| 13/07/2022 | 20/07/2022 | 27/07/2022 | 03/08/2022 | 10/08/2022 | 17/08/2022 | 24/08/2022 |
|--|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|--|------------------------------|
| CONDE BORIBEILLE 2014 | HAUT BARON 2018 | BEAU SITE HAUT VIGNOBLE 2015 | FLEURON DE LIOT 2016 | BEAU SITE HAUT VIGNOBLE 2015 | LAFFITTE CARCASSET 2017 | BRAME HAME 2020 |
| DE COME 2019 | LA ROSE BRANA 2020 | L'ARGILUS du ROI 2013 et 2015 | LA ROSE BRANA 2020 | BRAME HAME 2020 | PETIT BOCQ 2012 | DE COME 2019 |
| PHELAN SEGUR 2012 FRANK PHELAN 2014 | LAVILLOTTE 2016 | MARTIN 2019 | LAFFITTE CARCASSET 2017 | FLEURON DE LIOT 2016 | PHELAN SEGUR 2012 FRANK PHELAN 2014 | LE TRALE 2018 |
| PLANTIER ROSE 2017 | LE CROCK 2017 LA CROIX 2018 | MEYNEY 2017 | L'ARGILUS du ROI 2013 et 2015 | HAUT BARON 2018 | PLANTIER ROSE 2017 | REMANDINE 2015 |
| SEGUR DE CABANAC 2016 | MEYNEY 2017 | TOUR DE PEZ 2018 | SEGUR DE CABANAC 2016 | MARTIN 2019 | REMANDINE 2015 | TOUR DES TERMES 2014 et 2017 |
| TRONQUOY LALANDE 2015 | TOUR DES TERMES 2014 | TRONQUOY LALANDE 2015 | CONDE BORIBEILLE 2014 | PETIT BOCQ 2012 | ORMES DE PEZ 2015 | |

Maison du vin de Saint-Estèphe - Place de l'église - 33180 Saint-Estèphe - 05 56 59 30 59 - contact@saint-estephe.fr -

Du lundi au samedi de 10h à 19h

saint-estephe.fr

Les Vignerons du Mercredi à la Maison du vin de Saint-Estèphe

Tous les mercredis du 13 juillet au 24 août de 14h à 18h, plusieurs vignerons de Saint-Estèphe vous attendent à l'étage de la Maison du Vin pour vous faire déguster gratuitement leurs vins. Vous pourrez échanger sur leur savoir-faire et sur les atouts du terroir de Saint-Estèphe. Entrée libre, sans réservation.



| 13/07/2022 | 20/07/2022 | 27/07/2022 | 03/08/2022 | 10/08/2022 | 17/08/2022 | 24/08/2022 |
|--|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|--|------------------------------|
| CONDE BORIBEILLE 2014 | HAUT BARON 2018 | BEAU SITE HAUT VIGNOBLE 2015 | FLEURON DE LIOT 2016 | BEAU SITE HAUT VIGNOBLE 2015 | LAFFITTE CARCASSET 2017 | BRAME HAME 2020 |
| DE COME 2019 | LA ROSE BRANA 2020 | L'ARGILUS du ROI 2013 et 2015 | LA ROSE BRANA 2020 | BRAME HAME 2020 | PETIT BOCQ 2012 | DE COME 2019 |
| PHELAN SEGUR 2012 FRANK PHELAN 2014 | LAVILLOTTE 2016 | MARTIN 2019 | LAFFITTE CARCASSET 2017 | FLEURON DE LIOT 2016 | PHELAN SEGUR 2012 FRANK PHELAN 2014 | LE TRALE 2018 |
| PLANTIER ROSE 2017 | LE CROCK 2017 LA CROIX 2018 | MEYNEY 2017 | L'ARGILUS du ROI 2013 et 2015 | HAUT BARON 2018 | PLANTIER ROSE 2017 | REMANDINE 2015 |
| SEGUR DE CABANAC 2016 | MEYNEY 2017 | TOUR DE PEZ 2018 | SEGUR DE CABANAC 2016 | MARTIN 2019 | REMANDINE 2015 | TOUR DES TERMES 2014 et 2017 |
| TRONQUOY LALANDE 2015 | TOUR DES TERMES 2014 | TRONQUOY LALANDE 2015 | CONDE BORIBEILLE 2014 | PETIT BOCQ 2012 | ORMES DE PEZ 2015 | |

Maison du vin de Saint-Estèphe - Place de l'église - 33180 Saint-Estèphe - 05 56 59 30 59 - contact@saint-estephe.fr -

Du lundi au samedi de 10h à 19h

saint-estephe.fr