

LE VIN DÉPASSE LES BORNES

12^{ème} SALON DES VINS

ARBUSIGNY | SALLE DES FÊTES

NOVEMBRE
2025

15 | DE 14H À 22H
& NOCTURNE

16 | DE 10H
À 18H



ENTRÉE LIBRE | RESTAURATION SUR PLACE

FONTAINE Jacques

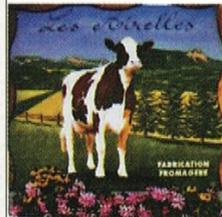
Charpente • Couverture

74 350 Villy le BOUVERET
Email : sarl.fontaine@free.fr

Tel. 04 50 68 44 84 • 06 70 19 01 73

Ferme "Les Airelles"

Fromages fermiers



RAPHIN Frères

GAEC Les Airelles
81, route de Chenay
74570 Groisy

Tél./Fax 04 50 68 05 43
Eric 06 73 34 00 28
Jean-Yves 06 14 33 09 73



Vins
Spiritueux
Bières
Produits
locaux



411 route de Longchamp
74570 GROISY
04.50.68.40.62
www.lacaveauxamis.fr

La Cave Aux Amis



L' AUBERGE DES

B  RNES

Cuisine traditionnelle & Savoyarde

www.auberge-des-bornes.com
contact@auberge-des-bornes.com

04 50 77 18 61

Ouvert du mardi au dimanche midi, vendredi et samedi soir.

100%
pur jus de pomme
de Haute-Savoie

Pom d'api
fabrication artisanale



SERVIR
FRAIS

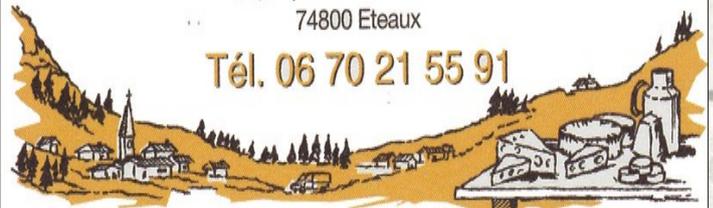
Pom d'api
Patrick Nicollin
406, chemin de la Mine
74570 Groisy
Tél 04 50 68 49 46

Fabrice Garnier
Fromager

Crèmerie-Salaisons-Epicerie

64, Impasse de la Goutette
74800 Eteaux

Tél. 06 70 21 55 91



www.latelier-adrien.fr

OBJECTIF NUIT

TEL 04 50 68 45 05 - PORT 06 62 01 45 05

SONORISATION
ANIMATION
ECLAIRAGE
LOCATION
VIDEO



Présentation

Mot du Comité

Bienvenue au 12^{ème} salon du "Vin dépasse les Bornes"

Les membres de l'association Lou Foléru, section oenologie sont heureux de vous accueillir !

Nous espérons que vous passerez un moment agréable, convivial en parcourant les différents stands du salon.

Vous retrouverez des vigneron passionnés, heureux de vous faire découvrir leurs vins.

De la Champagne, en passant par l'Alsace, la Bourgogne, le Beaujolais, la Loire, la Vallée du Rhône, les Hautes-Alpes, le Languedoc-Roussillon, le Sud-Ouest, le Bordelais, l'Espagne et la Roumanie... Vous ferez un périple oenologique des plus intéressants.

Chaque producteur vous fera partager son savoir-faire et sa passion ; vous bénéficierez ainsi de conseils avisés et d'une gamme de prix adaptée à tous les budgets, afin de diversifier et d'enrichir votre cave.

Bonne dégustation

Ne manquez pas les incontournables de notre salon :

Samedi soir *la nocturne...*

Avec notre célèbre soirée bar à vin. Au programme musique, tapas, poulet tandoori riz et légumes, tous les ingrédients pour une bonne soirée entre amis

Dimanche midi, Paëlla géante.

Merci à toute l'équipe de bénévoles et à nos nombreux partenaires

Santé, Salud, Tchin tchin.....

Programme

Samedi 15 novembre

14h00 : Ouverture du salon

18h30 : Animation musicale par Mick Rustick

19h00 : Soirée gourmande

22h00 : Fermeture du salon ... mais le bar reste ouvert !

Dimanche 16 novembre

10h00 : Ouverture du salon

12h00 : Paëlla géante, carte repas à vendre à l'entrée.

18h00 : Fermeture du salon

Tout au long de la journée : animation, bar à vin, petite restauration, tirage au sort pour gagner des dizaines de bouteilles de vins !



Carte des Millésimes

Classement des régions viticoles françaises par années

		●	●●		●●●			♥														
		Année correcte	Bonne année		Excellente année			Année exceptionnelle														
RÉGION	COULEUR	2024	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Alsace	Blanc	●●	●●●	●●	●●●	●●●	♥	●●●	●●	●●	●●●	●●	●●	●●●	●●	●●●	●●	♥	♥	●	●●●	●●
	Rouge	●●	●●●	●●	●●	●●●	♥	♥	●●	●●●	♥	●●	●●	●●●	●●	♥	●●●	●●●	●●●	●	●●●	●●
Beaujolais	Rouge	●●	●●●	●●●	●●	●●	♥	●●●	●●●	●●	♥	●●●	●	●●	●●●	♥	♥	●	●●	●●	♥	●●
Bordeaux	Blanc	●●	♥	●●●	●●	●●	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●	●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
	Rouge	●●	●●●	♥	●●	♥	♥	●●●	●●	♥	●●●	●●	●	●●	●●●	♥	♥	●●●	●●	●●	♥	●●
Bourgogne	Blanc	●●●	●●●	●●●	●●●	♥	●●●	●●●	♥	●●	●●	●●●	●	●●	●●	♥	●●	●●●	●●	●●●	●●	●●
	Rouge	●●●	●●●	♥	●●	●●	♥	●●●	●●	●●●	●●	●●	●	●●	●●	♥	●●●	●●	●●	●●	♥	●●
Champagne	Blanc	●●	●●	●●	●●	●●	♥	●●●	●	●●●	●●●	●●	♥	●●●	●	●●	♥	●●	●●	●●	●●	●●
Languedoc Roussillon	Blanc	●●	●●●	●●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
	Rouge	●●	●●●	♥	●●	●●	●●	●●	●●	♥	●●	●●	●●	●●	●●	♥	●●	●●	●●	●●	●●	●●
Provence Corse	Blanc	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
	Rouge	●●	●●	●●	●●	●●	♥	●●	●●	♥	●●	●●	●●	●●	●●	♥	●●	●●	♥	●●	♥	●●
Sud-Ouest	Rouge	●●	●●	♥	●●	♥	♥	●●	●●	♥	●●	●●	●	●●	●●	♥	♥	●●	●●	●●	♥	●●
Vallée de la Loire	Blanc	●●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	♥	●●	●●	●●	♥	●●	●●	♥	●●	●●	●●
	Rouge	●●	●●	♥	●●	●●	♥	●●	●●	♥	●●	●●	●	●●	●●	♥	♥	●●	●●	●●	♥	●●
Vallée du Rhône	Blanc	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●	●●	●●	♥	●●	●●	●●	●●	●●	●●
	Rouge	●●	●●	♥	●●	♥	●●	●●	●●	●●	♥	●●	●	●●	●●	♥	●●	●●	●●	●●	♥	●●

Copyright U'wine.

Retrouvez plus d'infos sur : <https://u.winenews/guide-des-millesimes-evaluation-des-vins-par-region>

Depuis plus de 50 ans
au service du particulier



Col
d'Evires

1546

ETEAX 04 50 03 06 42

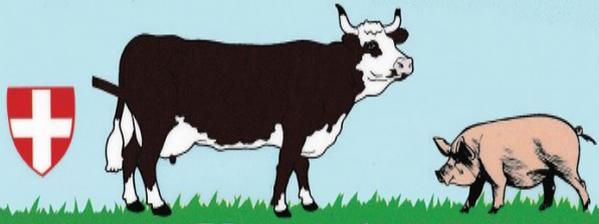
MAULETTP

Assainissement individuel
Terrassement et extension villa
Alimentation EAU, EDF, PTT
Livraison de gravier



Col
d'Evires

La Ferme du chef-lieu



Vente directe

74570 EVIRES 04 50 62 09 95

Présent aux magasin de producteurs : Au RDV du Terroir, Annecy - C'Nos Terroirs, Seynod

Les Cépages

Comme pour de nombreux végétaux il n'existe pas qu'une seule variété de vigne, mais des milliers : ce sont les cépages. Seulement 250 d'entre eux sont cultivés à des fins viticoles. Chaque cépage se distingue par une feuille, des baies, des formes et des couleurs de grappes différentes. Chaque cépage donne également un parfum et un goût différents au vin.

Les principaux cépages des vins rouges :

Cépages	Régions	Arômes
Cabernet-Sauvignon	Bordeaux, Sud-Ouest	Cassis, mûre, poivron vert
Cabernet-Franc	Bordeaux, Sud-Ouest, Loire	Framboise, poivron, réglisse, violette
Carignan	Languedoc, Provence, Côtes du Rhône	Figue, mûre, épices
Gamay	Beaujolais	Fraise, groseille, banane, bonbon anglais
Grenache	Languedoc, Côtes du Rhône	Cassis, mûre, cerise
Marsane / Roussane	Côtes du Rhône Nord	Fleurs blanches, agrumes
Merlot	Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc	Prune, fruits rouges, violette
Malbec	Bordeaux, Sud Ouest	Mûre, prune, poivre, clou de girofle
Pinot noir	Bourgogne, Champagne, Alsace	Cerise, poivre, mûre, truffe
Syrah	Côtes du Rhône, Languedoc, Provence	Violette, poivre, épices, cacao, fruits noirs

Les principaux cépages des vins blancs:

Cépages	Régions	Arômes
Chardonnay	Bourgogne, Champagne	Pomme, poire, citron, acacia, amande
Chenin	Loire	Pomme, poire, abricot, coing, noix, tilleul, miel
Gewürztraminer	Alsace	Litchi, rose, abricot
Muscat	Languedoc, Corse, Pyrénées-Orientales	Agrumes, fruits de la passion, épices
Pinot Gris	Bourgogne, Alsace	Poire, pommes, miel, amande, fumé
Riesling	Alsace	Pêche, agrume, fruit de la passion, chèvrefeuille
Sauvignon	Loire, Bordeaux	Bourgeon de cassis, buis, poire
Savagnin	Jura	Pomme, noisette, très épicé
Sylvaner	Alsace	Pomme, groseille à maquereau, coing, fruits sec, foin
Viognier	Côtes du Rhône	Abricot, pêche, mangue, miel

Taxi Bourgeois

06.08.234.284



225 Rue grillet
74800 La Roche sur Foron

1035 Côte de Frênes
74570 Evires
bourgeoisisabelle7171@neuf.fr



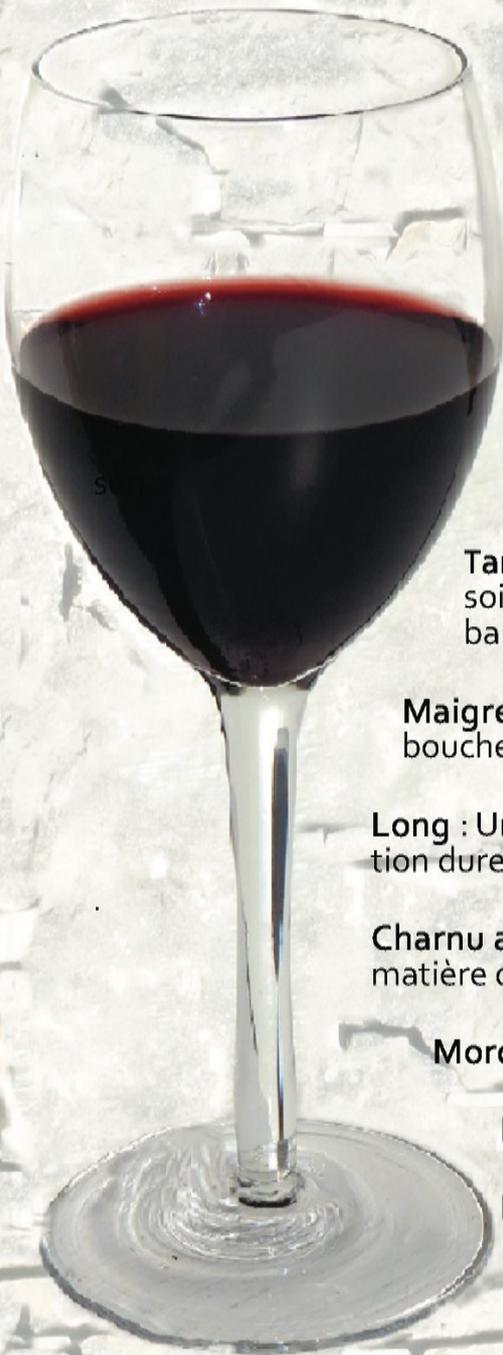
139, rue des Forches
74800 St-Pierre en Faucigny

Tél. 04 50 03 03 21
Email : info@pelizzari.fr

Lexique de l'Amateur de Vin

Lorsqu'on déguste des vins que l'on découvre, il faut se mettre dans la peau de quelqu'un qui visite un musée qu'il ne connaît pas : on avance à taton, on découvre... Et soit on aime, soit on n'aime pas. C'est déjà ça ! Cela dit, pour en parler, il existe certains termes "officiels", des termes avérés, en plus de nos propres interprétations.

Voici dix mots que vous pourrez utiliser très facilement..

A glass of red wine is positioned on the left side of the page, partially overlapping the text. The glass is filled with a dark red wine and sits on a light-colored, textured stone surface. The background is a wall of similar stone blocks.

Gouleyant : Qui caractérise un vin de copains, à la fois souple et facile, porté sur le fruit, croquant.

Soyeux : Un vin aux tanins très fins, qui donne une sensation veloutée en bouche.

Gras : Qui qualifie un vin plutôt onctueux, qui procure une sensation moelleuse en bouche.

Tannique : vin astringent (âpre) caractérisé par la présence de tanins soit du fruit, des pépins peaux ou rafles, soit issus de l'élevage en barriques.

Maigre : vin sans charme, sans matière, sans arôme, sans sensation en bouche.

Long : Un vin dont la persistance aromatique en bouche et en rétro olfaction dure plusieurs caudalies. Une caudalie équivaut à une seconde.

Charnu avec de la mâche : vin à la couleur souvent soutenue, avec de la matière donnant l'impression de pouvoir le mâcher.

Mordant : vin déséquilibré, sur l'acidité, agressif.

Nez intense : se dit d'un vin dont les arômes sont très exubérants.

Nez complexe : se dit d'un vin offrant une large palette de familles aromatiques.

Lexique des Arômes

Le vin, au moment de sa dégustation, c'est une couleur, un parfum et aussi un arôme en bouche.

Un des grands plaisirs des amateurs de vin est de humer le bouquet des crus qu'ils dégustent pour y débusquer nombre d'arômes des plus variés.

Catégories d'arômes pour un vin Rouge :

Florale : Iris, églantine, rose, violette, pivoine

Fruitée : Cassis, cerise, fraise, framboise, griotte, groseille, mûre, fruits compotés, banane, fruits cuits, pruneau, myrtille, amande

Végétale : Bourgeon de cassis, humus, poivron vert, champignon, truffe, sous bois, herbe de garrigue, thym, romarin, laurier

Epicée : Poivre, muscade, clou de girofle, réglisse, cannelle, vanille

Animale : Cuir, musc

Balsamique : Bois neuf, chêne, pin, résine, cèdre

Empyreumatique : Fumé, grillé, tabac, pain toasté, caramel, chocolat

Catégories d'arômes pour un vin Blanc :

Florale : Acacia, aubépine, fleur d'oranger, rose, tilleul, jasmin, camomille

Fruitée : Agrumes : citron, orange, pamplemousse; Fruits exotiques : ananas, litchi, mangue, papaye, fruit de la passion, pêche, abricot, poire, pomme verte, coing, fruits cuits, compotés, confits

Fruits secs : Amande, noix, noisette

Végétale : Bourgeon de cassis, buis, fenouil, champignon, fougère, foin, menthe fraîche, paille, anis, herbe coupé

Minérale : Craie, pétrole, silex, pierre à fusil

Epicée : Cannelle, clou de girofle, vanille

Balsamique : Bois neuf, chêne, pin, résine, cire d'abeille

Empyreumatique : Grillé, moka, pain, toasté, torréfaction, pain d'épices

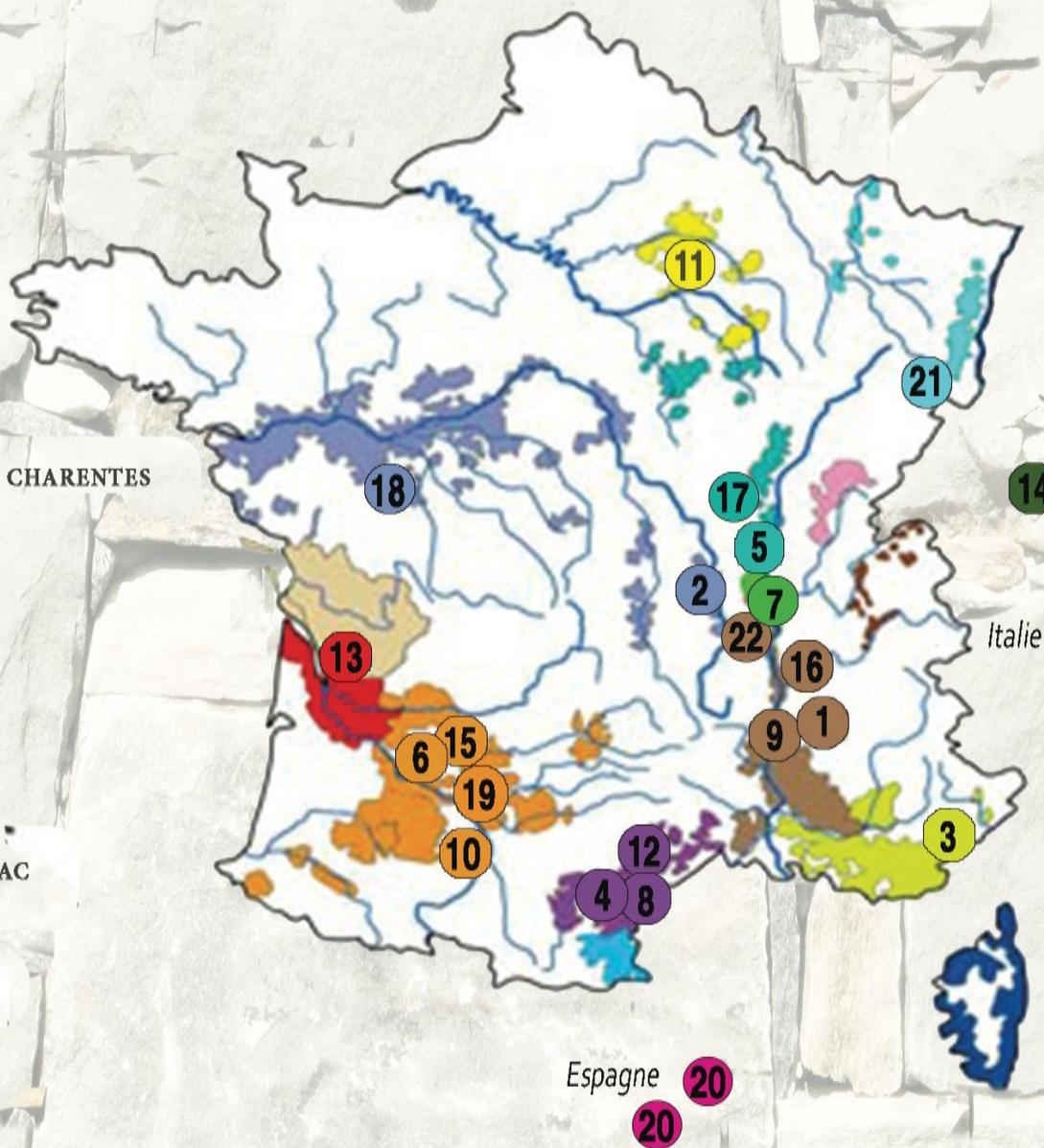
Défauts :

Soufre, bouchon, moisi, oxydation (vinaigre, noix rance), réduction (oeuf pourri, chou pourri), banane, bonbon anglais, vernis à ongle



Région Vinicole des Exposants

-  ALSACE
-  BEAUJOLAIS
-  BORDEAUX
-  BOURGOGNE
-  CHAMPAGNE
-  COGNAC / PINEAU DES CHARENTES
-  CORSE
-  JURA
-  LANGUEDOC
-  PROVENCE
-  ROUSSILLON
-  SAVOIE
-  SUD-OUEST / ARMAGNAC
-  VAL DE LOIRE
-  VALLEE DU RHONE
-  ESPAGNE
-  ITALIE
-  ROUMANIE

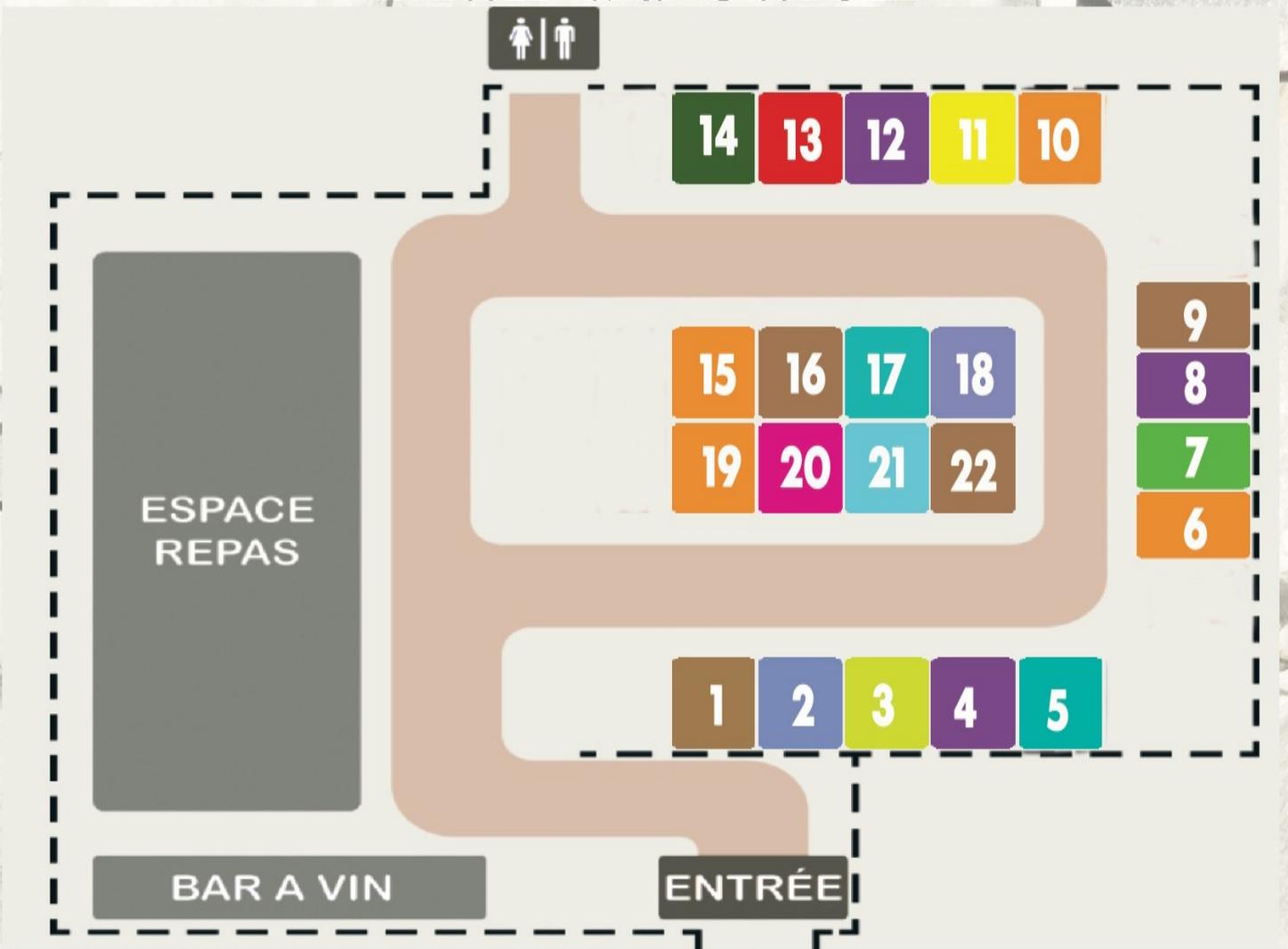


BAR - TABAC - PRESSE - LOTO - PMU
RELAIS COLIS - LOCATION VIDEOS

CHEZ LA GIS

74570 GROISY - TEL : 04-50-68-00-03

Plan du Salon



GEDIMAT

Au cœur de l'ouvrage.

moteurs & culasses
GROUPE

moteurs & culasses
GROUPE

Les Vignerons

1

Vallée du Rhône (Vacqueyras 84)



Domaine : **De la Ganse**

Contact(s) salon : Onde Coralie

Site/Mail : <http://www.domaine-de-la-ganse.fr>

Tél : 06 83 70 02 23

Aperçu de la cave : AOP Vacqueyras rouge, blanc, rosé

Notes :

2

Pays de Loire (Saint-Pourçain-sur-Sioule 03)

Domaine : **Domaine des Bourrats**

Contact(s) salon : Laréchade Laetitia

Site/Mail : <https://www.domainedesbourrats.com>

Tél : 06 25 29 01 01

Aperçu de la cave : AOC Saint-Pourçain rouge, blanc, rosé, pétillant

Notes :

3

Hautes-Alpes (Embrun 05)



Domaine : **Les Hauts Lieux**

Contact(s) salon : Olivon Mickael

Site/Mail : <https://domaineshautslieux.fr>

Tél : 06 24 18 23 74

Aperçu de la cave : Alpes du Sud, IGP Hautes-Alpes rouge, blanc

Notes :

4

Languedoc-Roussillon (Fouzilhon 34)



Domaine : **Les Trois Puechs**

Contact(s) salon : Couders Bernard

Site/Mail : www.domaine-lestroispuechs.com

Tél : 06 86 42 35 20

Aperçu de la cave : AOP Languedoc Pèzenas, AOP Languedoc, IGP Côte de Thongues

Notes :

voyages
Gal

MARIE CARNEVALÉ
Responsable Administrative

☎ 06 27 80 16 55

✉ mcarnavale@voyagegal.com

🌐 www.voyage-gal.com

Votre confort et votre sécurité sont notre priorité

14 impasse des Contamines 74930 PERS-JUSSY
Tél : 04.50.43.05.87



5

Bourgogne (Prissé 71)Domaine : **Duvert**

Contact(s) salon : Anne-Sophie et David Duvert

Site/Mail : <https://domaine-duvert.fr>

Tél : 06 85 06 46 81

Aperçu de la cave : Bourgogne Aligoté. Mâcon-Villages. Saint-Véran. Mâcon-Prissé

Notes :

6

Sud-Ouest (Colombier 24)Domaine : **Château de la Jaubertie**

Contact(s) salon : Ryman Anne/ Bontemps Emilie

Site/Mail : <https://www.chateau-jaubertie.com>

Tél : 05 53 58 32 11

Aperçu de la cave : AOP Bergerac rouge, blanc, rosé, moelleux. IGP Périgord rouge, blanc. Monbazillac

Notes :

7

Beaujolais (Villié-Morgon 69)Domaine : **Karim Vionnet**

Contact(s) salon : De Santiago Pablo

Site/Mail : leclubterroirsandco.com/karim-vionnet

Tél : 06 09 62 51 44

Aperçu de la cave : Beaujolais Villages rouge, blanc. Chiroubles, Régnié, Chénas

Notes :

8

Languedoc-Roussillon (Jonquières 34)Domaine : **Le clos du Lucquier**

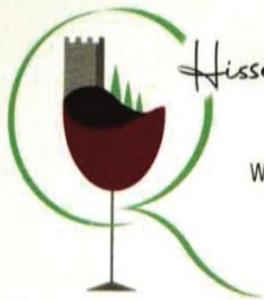
Contact(s) salon : Franck Hissette

Site/Mail : contact@leclodulucquier.com

Tél : 06 15 22 10 08

Aperçu de la cave : AOP Languedoc blanc, rouge, AOP Languedoc-Montpeyroux, AOP Terrasses du Larzac, IGP Mont Baudile, IGP Pays d'Hérault, vin de France blanc, rosé

Notes :



Hissette Franck

07 59 55 35 74

www.larochedyvins.fr**La Roche d'y vins**

Bar à vin et bières bio, caviste

5 place de l'Hôpital - 74800 La Roche sur Foron

Laurent Francoz

CUISINIER & TRAITEUR À DOMICILE

Dans toute la région

*Le restaurant chez vous***REPAS SERVI À TABLE**

Gastronomique, événementiel, familial, business, fête à fête, ...

BUFFET, APÉRITIF, COCKTAIL DINATOIRE

ACCORDS METS-VINS, FROMAGES-VINS

SERVICES ASSOCIÉS

Vins et boissons, matériel, décoration, ...

Informations : +33 (0)6 09 99 40 19 - contact@restaulaurent.fr

9



Vallée du Rhône (Piolenc 84)

Domaine : **Château Simian**

Contact(s) salon : Jean-Pierre & Mireille Serguier

Site/Mail : www.chateau-simian.fr

Tél : 04 90 29 50 67

Aperçu de la cave : Châteauneuf du Pape,
Côte du Rhône (blanc, rouge, rosé)
Vins de France (blanc, rouge, rosé)
AOC Massif d'Uchaux

Notes :

10



Sud-Ouest (Gaillac Montans 81)

Domaine : **Domaine de Bois-Moisset**

Contact(s) salon : Maffre Philippe

Site/Mail : bois.moisset@laposte.net

Tél : 05 63 40 41 12

Aperçu de la cave : Vin de Gaillac, Vin de France
blanc, rouge

Notes :

11

Champagne (Chigny-les-Roses 51)

Domaine : **Guy Dumangin**

Contact(s) salon : Marie-Christine Dumangin

Site/Mail : www.champneguydumangin.fr

Tél : 03 26 03 46 04

Aperçu de la cave : Champagne

Notes :

12

Languedoc-Roussillon (Cessenon 34)

Domaine : **Cathala**

Contact(s) salon : Bruno Cathala

Site/Mail : www.domaine.cathala.com

Tél : 06 33 59 55 34

Aperçu de la cave : AOC Saint Chinian

Notes :



IMPRIMERIE - PHOTOS - SERVICES

THORENS-GLIÈRES



Votre journal de proximité

04 50 22 60 30

13

Bordeaux (Villeneuve 33)

Domaine : **Vignoble Roy**

Contact(s) salon : Dominique et Jean Favin

Site/Mail : www.vignobles.roy.com

Tél : 06 81 93 93 98

Aperçu de la cave : Côte de Bourg rouge, blanc sec Sauvignon, Blaye, Côtes de Bordeaux, Douceur de Bourdieu

Notes :

14

Roumanie

Domaine : **Stirbey**

Contact(s) salon : Marius Bujor

Site/Mail : www.vinroumain.fr

Tél : 06 95 23 20 84

Aperçu de la cave : Crâmpoșie, Feteasca Regala, Novac, Negru de Dragasani

Notes :

15

Sud-Ouest (Saint Cyprien / Campagnac-les-Quercy 24)



Domaine : **Chante l'oiseau**

Contact(s) salon : Guebin Romuald

Site/Mail : corinne.nay@domaine-chante-loiseau.com

Tél : 06 02 39 06 00

Aperçu de la cave : IGP Périgord, Vin de Domme blanc

Notes :

16

Vallée du Rhône (Roche Saint-Secret-Béconne26)



Domaine : **Du Chardon Bleu**

Contact(s) salon : Emmanuel Chauvin, Aurélia Spitaëls

Site/Mail : domaine.chardonbleu@gmail.com

Tél : 06 02 06 68 59 / 06 89 86 55 42

Aperçu de la cave : AOC Grignan les Adhémar, rouge, blanc et rosé

Notes :



DURET CONTAT
COMBUSTIBLES

« La Platière »
802, route de Pers-Jussy
74930 ARBUSIGNY
04 50 94 53 85



www.duret-contat-combustibles.fr

17

Bourgogne (Couchey 21)

Domaine : **Denis Fournier**

Contact(s) salon : Denis Fournier

Site/Mail : earl.daniel.fournier@orange.fr

Tél : 03 80 52 18 38

Aperçu de la cave : Bourgogne alligoté, Marsannay rouge, blanc et rosé, Fixin, Gevrey-Chambertin, Bourgogne Pinot Noir

Notes :

18

Loire (Bouillé-Loretz 79)

Domaine : **Du Pressoir à Cales**

Contact(s) salon : Arnault Thierry

Site/Mail : www.thierryarnault-anjou.com

Tél : 06 22 05 72 41

Aperçu de la cave : AOP Anjou rouge, blanc, AOP Village rouge, AOP rosé de Loire, AOP Cabernet d'Anjou, Vin de Pays blanc, Crémant de Loire

Notes :

19

Sud-Ouest (Thézac 47)

Domaine : **Vin du Tsar**

Contact(s) salon : Jacques Miquel

Site/Mail : www.vin-du-tsar.fr

Tél : 05 53 40 72 76

Aperçu de la cave : IGP Thézac-Perricard, Vin du Tsar rosé moelleux, rosé sec, rosé fruité, Vin du Tsar Rouge, blanc moelleux, liquoreux

Notes :

20

Espagne

Domaine : **La Vinya del quintet**

Contact(s) salon : Christine Sanz y Prast

Site/Mail : www.lavinyadelquintet.com

Tél : 06 30 42 76 55

Aperçu de la cave : DO Catalunya Rouge, Rosé

Domaine : **El Solà d'Ares**

Contact(s) salon : Antonio Sanchez-Ortiz

Site/Mail : www.soladares.es

Tél : 06 30 42 76 55

Aperçu de la cave : DO Priora

Notes :

Magasin de vente ouvert du
mardi au vendredi de 15h à 19h
samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h



**LA FRUITIÈRE
D'ARBUSIGNY**

Un plateau de tradition depuis 1911

274 Route de la Muraz - 74930 Arbusigny

Suivez-nous sur notre Facebook : La Fruitière d'Arbusigny

21

Alsace (Voeglinshoffen 68)

Domaine : **Hartmann Serge & Gérard**

Contact(s) salon : Serge Hartmann

Site/Mail : www.route-des-vins-alsace.com/fr/253001017

Tél : 03 89 49 30 27

Aperçu de la cave : AOC Alsace, AOC Alsace Grand Cru Hatschbourg

Notes :

22

Vallée du Rhône (Saint Romain de Lerps 07)

Domaine : **Joël Bouchard**

Contact(s) salon : Bouchard Joël

Site/Mail : joelbouchard.cornas@free.fr

Tél : 06 78 88 56 95

Aperçu de la cave : Cornas, IGP Colline Rhodanienne, Vin de France

Notes :



SOIRÉE BAR À VIN

SAMEDI 14 MARS
À PARTIR DE
18H AU CERCLE

2026
EVIRES

ENTRÉE LIBRE

ORGANISÉ PAR LOU FOLERU SECTION OENOLOGIE

moteurs & culasses
GROUPE

GARAGE
MULTI-MARQUES
MARMOEX
MARQUET
IEUSSET

330, rue des anciens d'AFN - 74800 La Roche sur Foron
Tél. 04 50 03 42 62

BOUCHERIE DU LACHAT



**Centre Commercial du Lachat
74570 GROISY
Tél.: 04 50 68 48 25**



ARTISAN



BOUCHER