

PROGRAMME ESTIVAL

ACTIVITES OENOTOURISTIQUES 2022 :

dégustations, visites, concerts ...

A découvrir en famille ou entre amis !

Balade gourmande dans les vignes

Tous les mardis de juillet & août à 18h

Visite guidée du vignoble et du chai par le vigneron mêlant dégustation des cuvées et accords avec des fromages lors d'étapes gourmandes dans les parcelles et caves du château. 8€/pers & 4€/12 ans (gratuit pour les -12 ans)

Nocturnes

Les jeudis 28 juillet et les jeudis 4, 11, 18 août à 21h30

Balade nocturne dans les vignes à la lampe à pétrole autour des mythes & légendes du vin, suivie d'une dégustation gourmande des cuvées dans les caves du château éclairées à la chandelle. Sur résa - 10€/pers & 5€/12 ans (gratuit pour les -12 ans)

Soirée cinéma

Le 24 juin

18h30 : visite guidée du vignoble et du chai de vinification

20h : vente de paniers pique-nique composés de produits locaux (sur résa - 18€)

22h : projection en plein air du film «**Les saveurs du palais**» avec Catherine Frot et Jean d'Ormesson (2012)

6€/pers

Musique en vignes

Le 6 juin :

QUATUOR DEBUSSY

19h : Atelier vins & fromage avec La Fromagerie Van-séenne - Tarif : 15€/pers (places limitées - sur résa)

21h : Le quatuor Morphée, ensemble de musique de chambre, interprétera les grands compositeurs : Mozart, Schubert et Beethoven. 20€/pers (+12 ans : 10€)

Le 26 juillet :

ORCHESTRE LUTETIA

18h : Balade gourmande dans les vignes - Tarifs : 8€/pers & 4€/12 ans (gratuit pour les -12 ans)

20h30 : Concert (Schubert, Vivaldi, Piazzolla, Puccini) sous la direction d'Alejandro SANDLER avec la participation exceptionnelle de Gilles MERCIER, trompettiste de l'Orchestre Philharmonique de Radio France. 15€/pers (+12 ans : 6€)

Le 9 août :

LE CLANLAN PIPEBAND

18h : Balade gourmande dans les vignes + Atelier vins & whisky avec la distillerie des camisards dans les caves du château - 10€/pers

20h30 : Concert d'un authentique ensemble de cornemuses et percussions écossaises et celtiques - 20 €/pers

CAVEAU OUVERT

du lundi au samedi

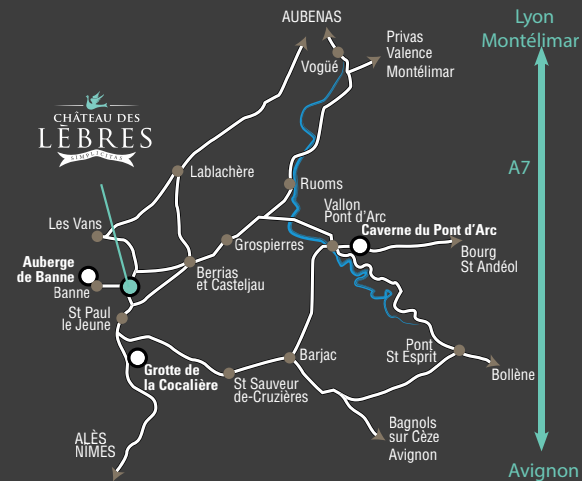
de 9h30 à 13h et de 15h à 19h

Château des Lèbres - 07460 Banne

mail : contact@chateaudeslebres.com

www.chateaudeslebres.com

Tél : 04 75 36 34 14



N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres prestations sur mesure

NOTRE DOMAINE

L'histoire

Idéalement situé au pied des Cévennes, le Château des Lèbres appartient depuis plus de deux siècles à la même famille. Son imposante silhouette a depuis toujours connu la culture de la vigne et le travail du vin.



NOS VINS

Laissez-vous emporter par l'histoire d'un lieu d'exception et du terroir cévenol au fil de nos cuvées !



Le vigneron

Sébastien, l'actuel vigneron est la huitième génération présente sur les lieux. Autodidacte et passionné par la terre de ses ancêtres, il s'applique à travailler avec le plus grand respect de l'environnement. L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture biologique, avec le souci de travailler essentiellement à la main pour tirer le meilleur de chaque cep. Le faible rendement obtenu par une sélection minutieuse des raisins est également le garant d'une qualité optimale.

Le vignoble

L'exceptionnel terroir dont jouit l'emplacement de nos parcelles est le fruit d'une faille géologique qui scinde en deux le village de Banne. A cheval entre des sols argilo-calcaires et de grès, nos vignes bénéficient de cette grande diversité qui s'exprime à travers des vins dont le caractère s'affirme tout en finesse. L'encépagement se décline en cinq variétés réparties sur six hectares. Des ceps parfois quinquagénaires viennent compléter l'extrême richesse de ce site.

Nos cuvées

1860

Fruit, légèreté et fraîcheur sont les maître-mots de cette gamme qui célèbre le nouveau millésime.

1799

Un élevage dans la plus antique tradition du fût de chêne, pour ces cuvées en blanc et rouge pleines de soleil et de senteurs des Cévennes.

1570

Une cuvée en finesse issue de techniques ancestrales : macération carbonique et élevage en amphores.

Hypérior

Une vendange tardive 100% merlot gorgée de soleil, vendangée à la main et foulée aux pieds, marquée par un nez chocolaté et des notes intenses de figue.