

# PROGRAMME ESTIVAL

## ACTIVITES OENOTOURISTIQUES 2024 :

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. 14€/pers & 7€/ +12 ans (gratuit pour les - de 12 ans)

### Nocturnes

Les jeudis 18, 25 juillet et les jeudis 1, 8, 15 et 22 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 - 16€/pers & 8€/ +12 ans (gratuit pour les - de 12 ans)

### Vino Vélo

Tous les mercredis de juillet & août à 9h30

Balade en VTT électrique avec un guide pour découvrir le terroir autour du château des Lèbres (boucle de 20 km), suivie d'une dégustation des vins du domaine.

Sur résa - A partir de 14 ans - 40€/pers

### Cinéma à la belle étoile

Le 14 juin

18h30: Atelier œnologique avec dégustation des vins en cours d'élevage dans nos barriques et amphores - Sur résa - 15€/pers

20h: Vente de paniers pique-nique composés de produits locaux - Sur résa - 20€/pers

21h30: «La Passion de Dodin Bouffant» de Tràn Anh Hùng avec Juliette Binoche et Benoît Magimel (2023) - 6€/pers

### Concert

Le 17 juillet

GAGARIN'S «Jazz»

19h: Atelier vins & fromage avec la Fromagerie Vanséenne - Sur résa - 15€/pers & 6€/ +12 ans (gratuit pour les -12 ans)

21h: concert - 10€/pers & 4€/ +12 ans (gratuit pour les - de 12 ans)

Le 31 juillet

ORCHESTRE LUTETIA «Les plus beaux airs d'opéra et oratoires»

20h: Vente de paniers pique-nique composés de produits locaux - Sur résa - 20€

21h: Concert « Les plus beaux airs d'Opéra et oratoires » (Mozart, Haendel, Vivaldi, Bach) – Soprano, trompette, quatuor à cordes.

15€/pers & 6€/ +12 ans (gratuit pour les - de 12 ans)

Le 7 août

CHCEUR AKHORA «Ode à Bacchus»

19h: Atelier œnologique avec dégustation des vins en cours d'élevage dans les barriques et amphores - Sur résa - 15€/pers

21h: Chants traditionnels et à boire interprétés par 15 choristes

15€/pers & 6€/ +12 ans (gratuit pour les - de 12 ans)

### Fascinant Week-end

Le 19 octobre

Atelier œnologique (15€/pers et 10€/pers si atelier plus dîner)

Concert de jazz (entrée libre)

Dîner vigneron avec méchoui / fromages / dessert - Sur résa - 38 €/pers



## CAVEAU OUVERT

du lundi au samedi

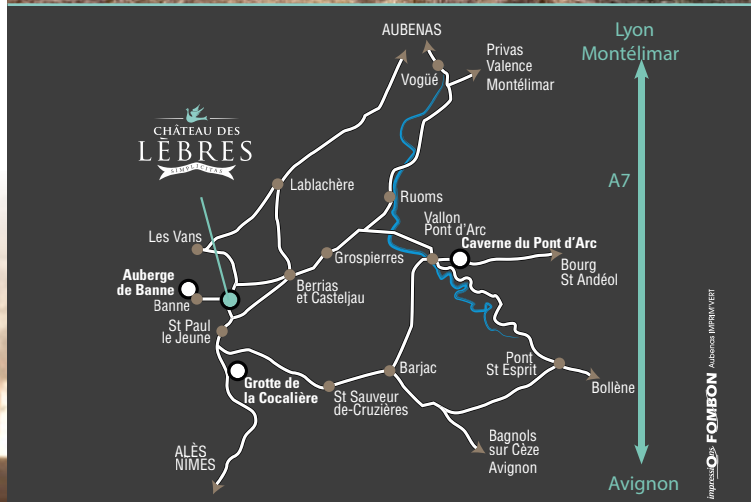
de 10h à 13h et de 15h à 19h

Château des Lèbres - 07460 Banne

mail : [contact@chateaudeslebres.com](mailto:contact@chateaudeslebres.com)

[www.chateaudeslebres.com](http://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 six 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. Elle se décline en blanc, rosé et rouge.

#### 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 notre meilleure parcelle de Syrah et de techniques ancestrales : macération carbonique et élevage en amphores.

#### Hypérion

Une vendange tardive 100% merlot gorgée de soleil, vendangée à la main et foulée aux pieds, marquée par des notes de confitures de figues.