

PROGRAMME ESTIVAL

ACTIVITES OENOTOURISTIQUES 2026 :

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 cu-
vées et accords avec des
fromages lors d'étapes
gourmandes dans les par-
celles et caves du château.
14€/pers & 7€/ +12 ans
(*gratuit pour les - de 12 ans*)

Nocturnes

**Les jeudis 16, 23, 30 juillet
et les jeudis 6, 13 et 20 août
à 21h30**

Balade nocturne dans les
vignes à la lampe à pétrole
autour des mythes & légendes
du vin, suivie d'une dégusta-
tion 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 décou-
vrir le terroir autour du châ-
teau des Lèbres (boucle de
20 km), suivie d'une dégusta-
tion des vins du domaine.
Sur résa - A partir de 14 ans
42€/pers

Concert

**Le 29 juillet :
Orchestre LUTETIA**

« Les couleurs du temps »

19h : Atelier Vins & Fromages
Sur résa

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

21h : Concert (Musiques de
film : bandes originales d'hier
à aujourd'hui) - Soprano,
trompette, quatuor à cordes.

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

Vignobles en scène

Le 17 octobre

Fascinant Week-end

Visite guidée du vignoble et
du chai de vinification

Concert de jazz (entrée libre)

Dîner vigneron - Sur résa

Privatisez les lieux pour vos événements !

Mariage,
EVJF/EVG,
Séminaire,
Repas vigneron...

**N'hésitez pas à nous contacter pour recevoir
notre brochure détaillée et nous solliciter
pour des prestations sur-mesure !**



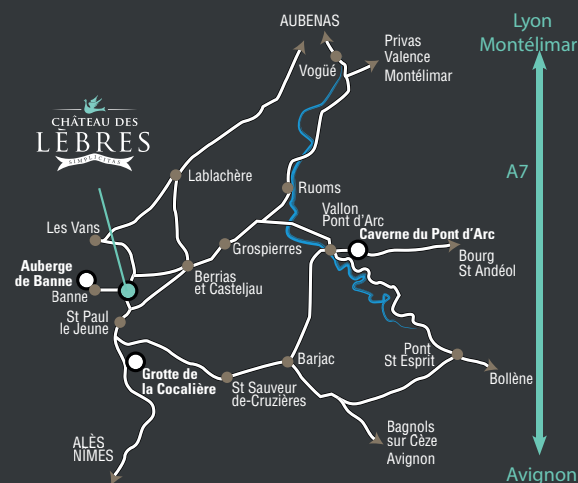
CAVEAU OUVERT

du lundi au samedi
de 10h 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



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.