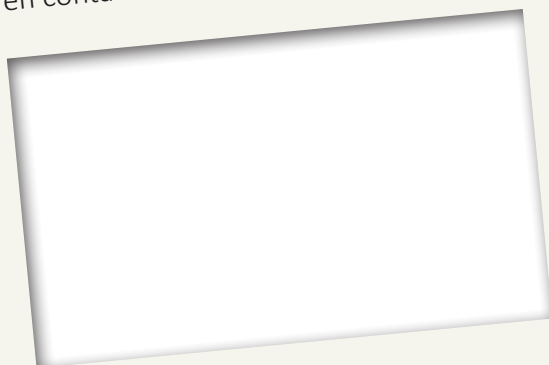


**1** Conservez vos bouteilles aux conditions idéales de dégustation.

**2** Réserver une des dates suivantes : en contactant le Domaine Filliatreau\*



**3** Quelques jours avant la dégustation, recevez l'invitation et les codes d'accès pour vous connecter

**4** Téléchargez Zoom puis connectez-vous 10 minutes avant l'horaire indiqué.

**Nous vous souhaitons une très bonne dégustation !  
Et de belles rencontres !**

**DOMAINE FILLIATREAU**

1, ruelle des Fosses de Chaintre  
49400 DAMPIERRE-SUR-LOIRE  
Tél. 02 41 52 90 84  
Email. [domaine@filliatreau.fr](mailto:domaine@filliatreau.fr)

*Il est important  
de conserver vos  
bouteilles  
à l'abri de la lumière,  
en position couchée et  
d'éviter les variations  
de température*

\* le nombre de participants par session est limité

POUR VOUS METTRE  
DANS LES MEILLEURES  
CONDITIONS  
DE DÉGUSTATION

ÊTRE MUNI DE :

- Un ordinateur
- Un micro-casque ou écouteur avec micro
- Une connexion internet haut débit stable
- Une webcam
- Se trouver dans un environnement calme et tranquille

CONNEXION A ZOOM :

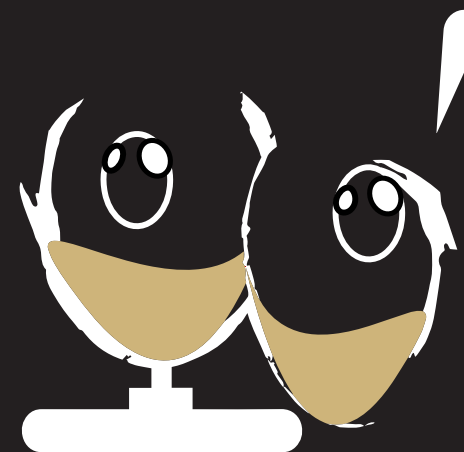
Si c'est la 1ere fois que vous utilisez zoom :

- téléchargez et exécutez zoom
- Saisir votre nom
- Rejoignez la réunion à l'aide du lien communiqué
- Vous arriverez en salle d'attente. Attendez que le vigneron accepte votre entrée



DESTINATION  
**SAUMUR**  
VAL DE LOIRE

Rendez-vous œnologique  
*In visio veritas*



Ma dégustation connectée  
avec un vigneron passionné



Rendez-vous œnologique  
*In visio veritas*

DOMAINE  
FILLIATREAU

Quand Maurice Filliatreau cède ses 8 ha d'exploitation de vin à son fils Paul, ce dernier a tout juste 24 ans. C'est l'époque où la productivité était reine.

Paul a beaucoup appris de ces années et a compris qu'il fallait vite changer de mode de culture et fait partie des pionniers du bio dans cette appellation.

En 1990, Paul achète 6 ha de vignes à la Grande Vignolle, à Turquant. Sous les ronces et les racines de vignes : une merveille.

Le site troglodytique qui y est caché est exceptionnel : sur 150 m de long, à flanc de coteau, se dresse un logis seigneurial, un pigeonnier et ses caves.

Une nouvelle aventure commence : la Grande Vignolle devient la vitrine des vins Filliatreau et le lieu d'une visite ludique et sensorielle innovante !



A servir entre 10 et 12°C



A servir entre 12 et 14°C

Christina FILLIATREAU vous propose ces deux belles cuvées



### SAUMUR BLANC - Château Fouquet Blanc

Cuvée produite à Brézé, berceau du chenin blanc. Un Saumur blanc frais, élégant avec cette vivacité caractéristique des chenins de Brézé. 100% Chenin Blanc sur porte greffe Riparia. Parcelle travaillée selon les règles de l'Agriculture Biologique depuis la plantation et en Biodynamie depuis 2017. Récolte exclusivement manuelle. Les raisins sont ensuite égrappés, pressés et vinifiés en cuves pour 50% de la récolte et en barriques de un à deux vins pendant 3 mois pour le reste.

**DÉGUSTATION :** Un léger boisé lui confère une belle complexité. Des notes salines, beurrées, noisettées, toast grillé accompagneront parfaitement vos repas. Garde : 3 à 5 ans.

**ACCORDS METS & VINS :**

Un grand blanc de Brézé très à l'aise avec les viandes blanches, les préparations au curry, les asperges et les fromages, naturellement.

### SAUMUR ROUGE - Château Fouquet Rouge

Un vin d'une fraîcheur et d'une souplesse uniques. Très consensuel en terme d'accord avec toutes les cultures culinaires. 100% Cabernet Franc. Parcelles travaillées selon les règles de l'Agriculture Biologique depuis 1998 et en Biodynamie depuis 2017. Vendange exclusivement manuelle, les raisins sont ensuite égrappés au-dessus des cuves. Le remplissage se fait par gravité et la vinification en cave. La macération va ensuite être effectuée pendant une quinzaine de jours en cuve inox autour de 25°C.

**DÉGUSTATION :** Vin frais, élégant et soyeux, des tanins fins et beaucoup de fruits (fruits rouges et noirs mûrs). Beaucoup de rondeur, c'est un style typique des rouges de Loire.

A boire dans sa jeunesse, entre 3 et 5 ans.

**ACCORDS METS & VINS :**

Un rouge léger, sur le fruit, d'une très grande polyvalence en terme d'accord avec les plats. De la poêlée de légumes aux viandes en sauce, en passant par une grande partie des poissons.

Ma dégustation connectée avec un vigneron passionné

Un vrai moment de convivialité, de partage, comme si vous y étiez.  
Plus besoin de vous déplacer...  
vous venez à notre rencontre, nous venons à votre rencontre ...

Nous avons à coeur de vous faire découvrir notre domaine,  
qui nous sommes, et nos vins, avec, toujours, la passion qui nous anime :  
un moment en direct live pour échanger, déguster, partager, rire et surtout passer un  
super moment ! En couple, entre amis, pour une soirée filles...  
Invitez donc qui bon vous semble autour de votre écran.

Chacun un verre à la main devant son ordinateur,  
pour partager une dégustation œnologique virtuelle. Et que de découvertes !