

MARDI 26 ET MERCREDI 27 AVRIL 2022

CHÂTEAU FONROQUE, SAINT-ÉMILION



LES VIGNERONS DE  
**BIODYVIN**  
Syndicat International  
DES VIGNERONS EN CULTURE BIO-DYNAMIQUE

VOUS INVITENT  
À DÉGUSTER EN PRIMEUR  
**LE MILLESIME 2021**  
DE 10H À 18H

### En Primeur !

**38 domaines membres de Biodyvin**  
présentent leur millésime 2021...

Château Fonroque, Grand Cru Classé Saint-Émilion,  
ouvre grand les portes de son nouveau chai.

Nous aurons la joie de vivre ensemble la découverte  
du lieu et des vins vibrants des vigneronns présents.

En dégustation le millésime 2021 et pas seulement !

### Bordeaux Primeurs!

**38 Biodyvin estates present**  
their 2021 vintage.

As Château Fonroque, Grand Cru Classé Saint-  
Émilion, opens wide its doors, we will have the joy  
of discovering its brand-new cellar together, along  
with the vibrant wines of each winegrower present.  
You will have the privilege of tasting the newest  
2021 vintage, but not only!

**ALSACE** : Domaine Marcel Deiss, Domaine Albert Hertz,  
Domaine Hurst, Domaine Zind-Humbrecht, Domaine

Valentin Zusslin **BEAUJOLAIS** : Château des Bachelards

**BORDEAUX** : Château Falfas, Clos Puy Arnaud,  
Château Haut-Bergey, Château Jean Faure, Château

Ferrière, Château Jean Faux, Château Fonroque,  
Château Fougas, Château Gombaude-Guilhot,

Château Guadet, Château La Lagune, Château  
Lavergne Dulong, Clos Louie, Château Mangot,

Château Mazeyres, Domaine Jean-Yves Millaire

**BOURGOGNE** : Domaine Michel Magnien **CHARENTE**

**MARITIME** : Vignoble Les Hauts de Talmont **CORSE** :

Clos Canarelli **LANGUEDOC-ROUSSILLON** :

Château de Caraguilhes **VALLÉE DE LA LOIRE** :

Domaine Fouassier, Domaine de la Garrelière, Domaine

Philippe Gilbert, Domaine des Huards, Domaines Landron,  
Domaine Saint Nicolas, Domaine Jonathan Didier Pabiot

**VALLÉE DU RHÔNE** : Domaine Le Sang des Cailloux,  
Domaine Lombard, Domaine des Maravilhas, Domaine

Montirius **SUD-OUEST** : Château de Chambert

MARDI 26 ET MERCREDI 27 AVRIL 2022  
DE 10H À 18H

CHÂTEAU FONROQUE

1, Lieu-dit Fonroque - 33330 SAINT-ÉMILION

DÉGUSTATION RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS  
Open to wine professionals only

### CONTACTS ET INFORMATIONS

#### CLAIR DE LUNE

Organisation et inscription  
Amélie Bluma et Mathilde Barthélémy  
+33 (0)4 81 13 32 81  
mathilde.barthelemy@clairdelune.fr  
www.clairdelune.fr

#### BIODYVIN

Secrétaire Générale  
SIVCBD BIODYVIN  
Bernadette Blatz  
+ 33 (0)6 22 51 50 67  
bernadette@biodyvin.com  
www.biodyvin.com