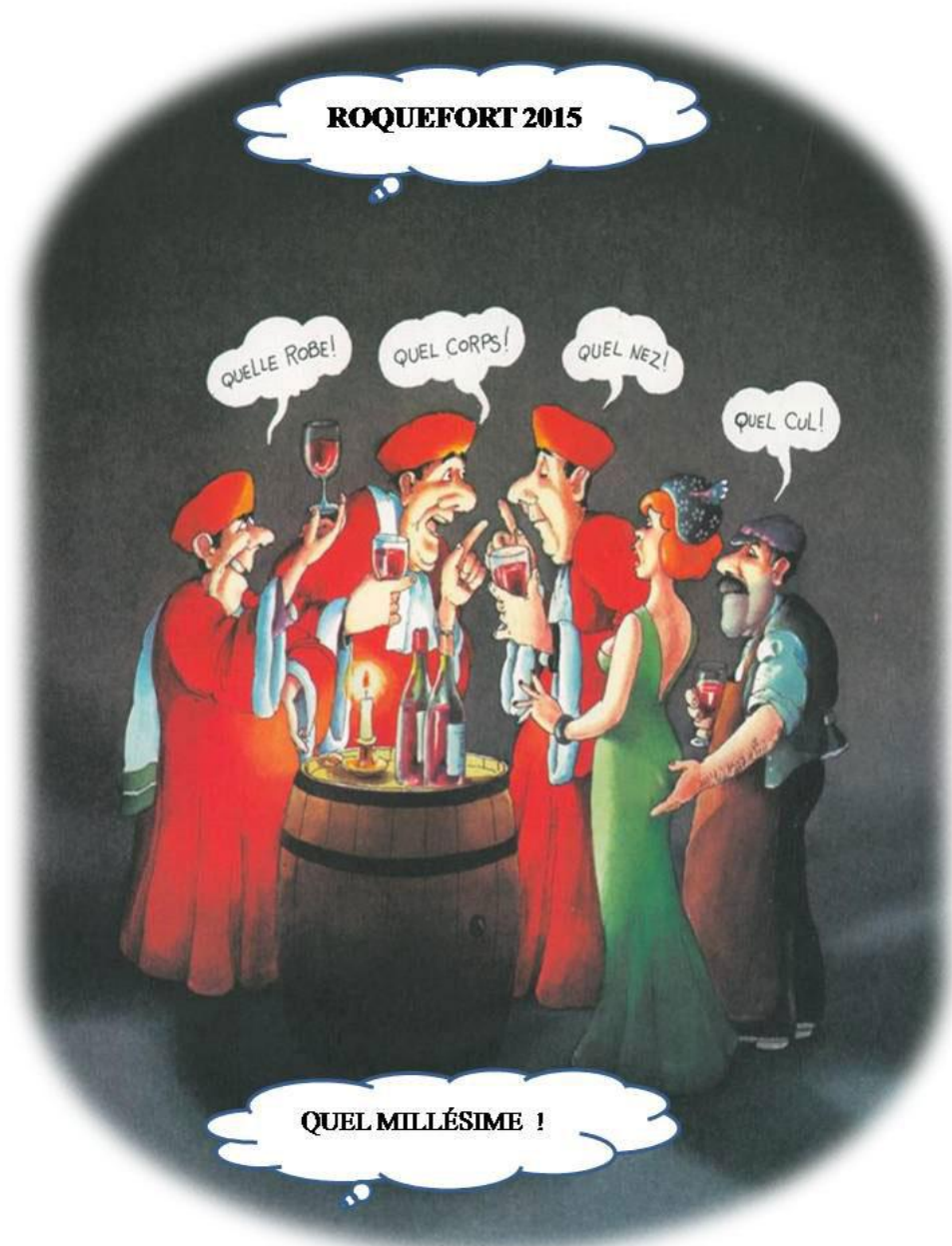


CHÂT- EAU,

de Roquefort



... et que dire de plus ? ../..

../..

(Cette illustration me semble parfaite ! Elle résume très simplement tous les ingrédients d'une bonne récolte)

l'Antagonisme 2015 : la longue période de chaleur de mai à septembre et la qualité de la vendange en rendement, fraîcheur et équilibre !

la Production 2015 : abondante !

<i>Blancs</i>			<i>Rouges</i>		
Petit Salé	200 hl		Gueule de Loup	278 hl	
Les Genêts	52 hl		Les Mûres	213 hl	
<i>Rosé</i>					
Corail	726 hl				
Rose de Loup	86 hl				

... ça fait quelques bouteilles à venir !

en Pleine forme : on continue à dynamiser en marge, à lutter contre le terrorisme de la masse, à faire bon. Toute une histoire d'hommes pour lesquels je n'ai plus de mots, mais la plus grande gratitude. (*)

(*) pour plus d'informations, n'hésitez pas à me contacter.

Rendez-vous 2016 à venir :

Millésime Bio à Montpellier (Hall : B2, Stand : 25)

(25 - 27 janvier 2016)

Grenier Saint Jean à Angers (Table n°83)

(30 - 31 janvier 2016)

Dégustation Renaissance en marge de Prowein, Düsseldorf

(12 mars 2016)

...voilà pour les officiels.

... pour le reste, ce sera le plaisir de se retrouver à l'une ou à l'autre occasion. Je crois que c'est ce que nous aimons le plus !

Gardons et protégeons ce qu'il y a, à mon sens, encore de mieux : le monde du vin !

Très affectueusement à tous.

Raimond de Villeneuve