

Au Programme

Dégustation du nouveau millésime
Fouaces cuites au feu de bois
Tombola et lots à gagner
Jeux en bois - Jeu gonflable
Musique péruvienne et bretonne
Démonstration de danse country
Démonstration de béhourd
Marché artisanal et gastronomique
Restauration en cave troglodyte
Rando pédestre de 7 km

Repas sur place

Menu

Samedi midi

Entrée - Porc de la Chesnaie - Fromage -
Dessert - Vins 21€

Samedi Soir

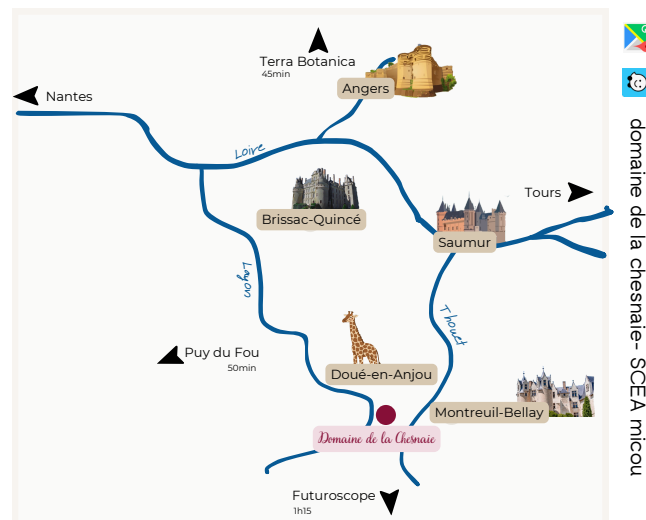
Jambalaya - Dessert - Vins 19€

Dimanche midi

Entrée - Jambon à l'os - Fromage -
Dessert - Vins 21€

Places limitées - Les repas doivent être réservés au plus tard le **15 avril 2025** paiement possible sur place le jour des PO

Infos Pratiques



Gîtes & hôtels autour de nous

(A moins de 10 minutes du domaine)

- Gîte les Loges de Vignes (7min 🚶)
- La Grande maison d'Arthenay (3min 🚗)
- Chambres d'hôte l'Amandier (5min 🚗)
- Domaine des Roses (5min 🚗)
- Le Bienvenue (7min 🚗)
- Maison Bellecour (6min 🚗)
- Hôtel de la Saulaie (6min 🚗)
- Auberge de la Rose (8min 🚗)



26 & 27 AVRIL

33^{ème} PORTES OUVERTES Domaine de la Chesnaie



06 42 55 52 50

micou.earl@wanadoo.fr

@domaine_de_la_chesnaie

Domaine de la Chesnaie

26, rue de la Chapelle 49260 VAUDELNAY

www.domainedelachesnaie.com

Ne pas jeter sur la voie publique

Chères cliente, cher client,

Le nouveau millésime est prêt et nous sommes heureux, pour l'occasion, de vous inviter à nos portes ouvertes afin de le découvrir.

Les 33e portes ouvertes du domaine se dérouleront les

26 et 27 avril 2025

L'année 2024 a été marquée par une météo pluvieuse et peu ensoleillée mais nous sommes heureux d'avoir pu élaborer tout de même une belle gamme.

Durant ces deux journées vous pourrez circuler librement dans le chai pour déguster les vin, descendre vers la cave pour manger des fougères fait maison cuites au feu de bois, vous restaurer sur place le midi et le soir (sur réservation), profiter du marché artisanal et des nombreuses activités.

Dans l'attente de vous accueillir sur notre domaine,

La famille Micon

Exposants

- Huîtres - Les huîtres de la Baie (85)
- Cognac et Pineau - Vincent Merle (16)
- Fromages de chèvre - Abbaye d'Asnière (49)
- Viande bovine - Ferme de sous la ville (56)
- Photographies - Pascal Giraud (49)
- Jeux de société - Editions Creative & Cool (49)
- Impression & Flocage - Photocreat (49)
- Miel - Apimiel (49)
- Epicerie Fine - Le petit papou (49)



Tarif 2025

Bouteille (0.75L)	unité	carton (6b)	3L	5L	10L	20L*
Saumur Rouge	6.50€	39.00€	15.00€	22.00€	42.00€	74.00€
Saumur Rouge Cuvée Mathieu	7.50€	45.00€	16.00€	24.00€	46.00€	76.00€
Cabernet d'Anjou	demi-sec	6.50€	39.00€	14.00€	21.00€	41.00€
Saumur Rose	sec	6.50€	39.00€	14.00€	21.00€	41.00€
Anjou Blanc	demi-sec	6.50€	39.00€	14.00€	21.00€	41.00€
Saumur Blanc	sec	6.50€	39.00€	14.00€	21.00€	41.00€
Coteaux du Layon	doux	7.30€	43.80€	17.00€	27.00€	49.00€
Coteaux du Layon cuvée Estelle	moelleux	8.20€	49.20€	20.00€	30.00€	57.00€
Coteau du layon fût de chêne 2018	moelleux	12.50€	75.00€			
Crémant de Loire Blanc	brut	8.50€	51.00€			
Crémant de Loire Rose	brut	8.50€	51.00€			
Crémant de Loire Archambellerie (100% Chardonay)	brut	9.20€	55.20€			
Saumur Brut Blanc	brut	7.90€	47.40€			
Trace ton Chenin	brut	11.00€	66.00€			

Tarif TTC valables jusqu'à mi-avril 2025
Sous réserve de stock disponible



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération