Au Programme

Dégustation du nouveau millésime
Fouaces cuites au feu de bois
Tombola et lots à gagner
Atelier du sommelier et lots à gagner *Nouveau*
Jeux en bois - Jeu gonflable
Musique bretonne
Démonstration de danse country
Démonstration de béhourd
Magicien amulant - Edouard Nox *Nouveau*
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

Couscous - 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 **10 avril 2026** paiement possible sur place le jour des PO

Mathieu 06 42 55 52 50
Philippe 06 08 86 06 81
micou.earl@wanadoo.fr
@domaine_de_la_chensaie
Domaine de la Chesnaie
26, rue de la Chapelle 49260 VAUDELNAY,
Entrée par la rue Ségora
www.domainedelachesnaie.com

Infos Pratiques

domaine de la chesnaie- SCEA micou

Gîtes & hôtels autour de nous

(A moins de 10 minutes du domaine)

- Gite au cœur des vignes (3min.)
- 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)

Ne pas jeter sur la voie publique

17,18 & 19 AVRIL

34ème PORTES OUVERTES Domaine de la Chesnaie

MICOU DOMAINE DE LA CHESNAIE PERE ET FILS

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 34e portes ouvertes du domaine se dérouleront les

17, 18 et 19 avril 2026

L'année 2025 a été marquée par une année exceptionnelle pour nos vins. Une magnifique arrière saison et de la pluie au bon moment ont permis un belle qualité et un bon rendement.

Si vous êtes amateurs de **Coteaux du Layon**, 2025 marque une année exceptionnelle pour cette appellation. Du jamais vu au domaine !

Durant ces deux journées vous pourrez circuler librement dans le chai pour déguster les vin, descendre vers la cave pour manger des fouées 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 Micou

Exposants

Huîtres - *Les huîtres de la Baie (85)*
Cognac et Pineau - *Vincent Merle (16)*
Fromages de chèvre - *Abbaye d'Asnière (49)*
Photographies - *Pascal Giraud (49)*
Poterie céramique - *Dorothée céramic* (49)
Impression & Flocage - *Photocreat (49)*
Miel - *Apimiel (49)*
Épicerie Fine - *Le petit papou (49)*

MICOU
DOMAINE DE LA CHESNAIE
PERE ET FILS

Tarifs 2026

Bouteille (0.75L)		unité	carton (6b)	3L	5L	10L	20L*
Saumur Rouge		6.50€	39.00€	15.00€	22.00€	42.00€	77.00€
Saumur Rouge *Cuvée Mathieu*		7.50€	45.00€	16.00€	24.00€	46.00€	79.00€
Cabernet d'Anjou	demi-sec	6.50€	39.00€	14.00€	21.00€	41.00€	75.00€
Saumur Rosé	sec	6.50€	39.00€	14.00€	21.00€	41.00€	75.00€
Anjou Blanc	demi-sec	6.50€	39.00€	14.00€	21.00€	41.00€	75.00€
Saumur Blanc	sec	6.50€	39.00€	14.00€	21.00€	41.00€	75.00€
Coteaux du Layon	doux	7.50€	43.80€	17.00€	27.00€	49.00€	95.00€
Coteaux du Layon *cuvée Estelle*	moelleux	8.50€	49.20€	20.00€	30.00€	57.00€	
Coteau du layon *fût de chêne 2018*	moelleux	13.50€	75.00€				
Crémant de Loire Blanc	brut	8.50€	51.00€				
Crémant de Loire Rosé	brut	8.50€	51.00€				
Crémant de Loire *Archambellerie* (100% Chardonnay)	brut	9.20€	55.20€				
Saumur Brut Blanc	brut	8.00€	47.40€				
Trace ton Chenin	brut	12.00€	66.00€				

Tarifs TTC
* sous réserve de stock disponible

Sac de bouchons (x40) : 7€

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

FIN DES 30L

Arrêt de la référence chez notre fournisseur