



PIERRE de COLBERT

CHATEAU DE FLAUGERGUES

1744 avenue Albert Einstein - 34000 Montpellier -

Téléphone : 04.99.526.637 - Télécopie : 04.99.526.644

http://www.flaugergues.com - E Mail : Colbert@flaugergues.com



PARIS PORTE DE VERSAILLES STAND H 39

Venez (RE)-découvrir les vins du château de Flaugergues à l'occasion du Salon des Vins des Vignerons Indépendants à Paris Porte de Versailles du jeudi 24 novembre au lundi 28 novembre. Nous aurons le plaisir de vous proposer nos vins à la vente et à la dégustation (plus d'informations sur l'invitation).

Entre Histoire ...

Le Château de Flaugergues, splendide " folie " du XVIII^e, propriété du Comte et de la Comtesse Henri de COLBERT, se situe aux portes de Montpellier.

Cette propriété est à la fois une exploitation viticole et un site touristique, classé monument historique. Elle est habitée et animée par la même famille depuis sa création (1696).

et Terroir !

Le vignoble d'une superficie de 40 hectares est classée en AOC Coteaux du Languedoc, dans la zone « Grés de Montpellier ».

Nous vous transmettons plusieurs invitations sur lesquels se trouvent toutes les informations pratiques. Vous pouvez aussi vous rendre sur le lien internet suivant afin de télécharger des invitations : www.vigneron-independant.com/auxsalons/invit/paris-automne-2011/chateau-de-flaugergues/



Château de Flaugergues

Montpellier





Pierre de Colbert, le vigneron

Dans l'attente de **vous retrouver sur notre stand H 39** au cours du salon ou au domaine à l'occasion de votre passage en Languedoc !



Pierre de Colbert

PARIS PORTE DE VERSAILLES STAND H 39

<p>Cuvée LES COMTES Rosé 2010</p> <p>AOP LANGUEDOC</p> <p><i>Rosé de saignée.</i></p> <p><i>Cépages : Grenache Noir, Syrah et Cinsault.</i> <i>Parfait sur les grillades, les salades ou les viandes blanches.</i></p>	 <p>6 €</p>
<p>Cuvée LES COMTES Rouge 2008</p> <p>AOP LANGUEDOC</p> <p><i>Rouge fruité.</i> <i>Cépages : Grenache Noir 70 %, Syrah 15 %, Mourvèdre 15 %</i> <i>C'est le vin idéal pour la cuisine du Sud.</i></p>	 <p>6,5 €</p>
<p>Cuvée SOMMELIERE Rouge 2007</p> <p>91 points au Wine Spectator, classé dans le TOP 100 AOP LANGUEDOC, Grés de Montpellier</p> <p><i>Rouge tannique.</i></p> <p><i>Cépages : Grenache Noir 50 %, Syrah 30 % Mourvèdre 20 %</i> <i>C'est la beauté d'un Terroir sans Barrique.</i></p>	 <p>10 €</p>
<p>Cuvée COLBERT Rouge 2007</p> <p>AOP LANGUEDOC, Grés de Montpellier</p> <p><i>Rouge de garde.</i></p> <p><i>Cépages : Syrah 60 %, Grenache Noir 30 % Mourvèdre 10 %</i> <i>C'est l'élégance de l'élevage en Barriques.</i></p>	 <p>13 €</p>