
Un diner au Château Haut-Bergey

- 2015 -

Le Château Haut-Bergey vous ouvre ses portes pour venir passer une soirée épicurienne d'exception au cœur des vignes du domaine.



Pour réussir un repas de Gala, à des vins d'exception il convenait d'adjoindre une cuisine raffinée et respectueuse de la personnalité des grands crus servis.



En s'associant à Pierre Martin, restaurateur de renom réputé pour ses accords mets-vins, la famille Garcin a le souhait de vous permettre d'organiser un moment rare.

1 | MADAME SYLVIANE GARCIN

Tél: 33 (0) 5 56 64 05 22 Fax : 33 (0) 5 56 64 06 98
CHATEAU HAUT-BERGEY – BP 2 – 33850 LEOGNAN – France
EMAIL : info@vignoblesgarcin.com / www.vignoblesgarcin.com

Un diner au Château Haut-Bergey

- 2015 -

Les Vignobles Garcin

L'appartenance à l'élite des grands crus de Bordeaux ne se décrète pas, elle résulte de la fabuleuse rencontre d'un Terroir d'exception et de la passion vraie de propriétaires,

De cette rencontre récente sont issus les vins de Sylviane GARCIN, tous cités parmi l'élite des plus grands vins de Bordeaux :

Clos l'Eglise en Pomerol noté entre 96 et 100/100 sur les derniers millésimes ! Un des tops d'une appellation prestigieuse.

Château Barde Haut en Saint Emilion Grand Cru Classé noté entre 92 et 95 points. Entièrement rénové afin de respecter son environnement, ce domaine est en constante progression et fait une irrésistible ascension.

Château Branon en Pessac Léognan : élégance, racé, rare, pour amateur averti. Ce vin fût, noté 96 à 98 pour les millésimes 2009 et 2010, Seul le remarquable Haut Brion bénéficia d'une note plus élevée dans cette appellation très prisée du consommateur bordelais...

Le château Haut Bergey toujours en Pessac Léognan, noté 92-94 pour les trois derniers millésimes, présent en vin blanc et en vin rouge, d'un exceptionnel rapport plaisir-prix.

C'est dans ce dernier Château où la famille Garcin vit et vous ouvre chaleureusement leurs portes.

Votre soirée :

Visite du Château Haut Bergey

Les équipes du domaine vous ouvriront les portes à partir de 20h. Vous découvrirez la philosophie, le savoir faire ainsi que l'engagement des Vignobles Garcin.

Diner dégustation dans la salle des vignes

Un diner gastronomique élaboré par Monsieur Pierre Martin pour accorder parfaitement mets et vins sera servi à partir de 21h.

2

MADAME SYLVIANE GARCIN

Tél: 33 (0) 5 56 64 05 22 Fax : 33 (0) 5 56 64 06 98

CHATEAU HAUT-BERGEY – BP 2 – 33850 LEOGNAN – France

EMAIL : info@vignoblesgarcin.com / www.vignoblesgarcin.com

Un diner au Château Haut-Bergey

- 2015 -

Trois possibilités s'offrent à vous :

Dîner dégustation « autour du Château Haut Bergey »

Suite à la visite du domaine, votre diner sera accompagné d'une dégustation de :

Château Haut-Bergey, Pessac Léognan blanc 2012

Etoile de Bergey, Pessac Léognan rouge 2008

Château Haut-Bergey, Pessac Léognan rouge 2002

70€ ttc par convive

Ou

Dîner dégustation « nos vignobles de Pessac-Léognan »

Suite à la visite du domaine, votre diner gastronomique sera accompagné d'une dégustation de :

Château Haut-Bergey, Pessac Léognan blanc 2012

Etoile de Bergey, Pessac Léognan rouge 2008

Château Haut-Bergey, Pessac Léognan rouge 2002

Château Branon, Pessac Léognan rouge 2002

85€ ttc par convive

Ou

Dîner dégustation « l'excellence des Vignobles Garcin »

Suite à la visite du domaine, votre diner gastronomique d'exception sera accompagné d'une dégustation de :

Château Haut-Bergey, Pessac Léognan blanc 2012

Château Haut-Bergey, Pessac Léognan rouge 2002

Château Barde-Haut, Saint Emilion Grand cru 2002

Château Branon, Pessac Léognan rouge 2002

Clos l'Eglise, Pomerol 2002

100€ ttc par convive

Notre capacité d'accueil est de 8 à 50 personnes assises.

Les menus sont à valider par vos soins et sont faits en fonction des saisons.

Un parking fermé est mis à votre disposition durant la soirée.

3 | MADAME SYLVIANE GARCIN

Tél: 33 (0) 5 56 64 05 22 Fax : 33 (0) 5 56 64 06 98

CHATEAU HAUT-BERGEY – BP 2 – 33850 LEOGNAN – France

EMAIL : info@vignoblesgarcin.com / www.vignoblesgarcin.com

Un diner au Château Haut-Bergey

- 2015 -

Conditions de réservation et paiement:

- Les prix sont indiqués en €, TTC, par personne, selon disponibilité de nos locaux et des vins.
- **Le paiement du solde sera par demandé le jour de la manifestation.**
- Les réservations ne peuvent être considérées comme fermes **qu'à réception du versement des arrhes à hauteur de 30% du montant total du diner.**
- Nous nous réservons le droit de changer les prix sans préavis
- Conformément à la loi du 12.05.1980, nos vins restent la propriété du vendeur jusqu'à leur paiement intégral.

Condition d'annulation

Pour toute annulation pour quelque motif que ce soit, survenant **moins de QUINZE (15) jours avant la date présumée de la manifestation**, l'intégralité des arrhes prépayées seront conservées.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- 1) En cas de contestation, il est fait attribution expresse aux juridictions du ressort de la Cour d'Appel de Bordeaux, même en cas de référé, de pluralité de défendeurs ou d'appel en intervention ou en garantie.
- 2) La société garantit la bonne qualité de ses vins, mais sa responsabilité ne peut être recherchée au-delà du remplacement pur et simple de la bouteille défectueuse.
- 3) Toute obligation de la Société se trouve suspendue de plein droit en cas de force majeure.
- 4) **CHEQUES** : tous les chèques doivent être libellés à notre ordre et ne peuvent être considérés comme libératoires qu'après encaissement effectif par nos soins.