

La Petite
Gazette de
L'Eau
Rouge

DECEMBRE 2019

BOIRE UN CANON C'EST SAUVER UN VIGNERON



RUBRIQUES

- 03 LE MOT DU CAVISTE
- 04 L'EAU ROUGE ET LE BIO
- 05 RETOUR DE DÉGUSTATION
- 06 LES NOUVEAUTÉS WHISKIES
- 07 LES THÉS DE NOËL
- 08 LA RECETTE DE L'ARBALAISE
- 09 LA RECETTE DU PESKED
- 10 LE FROMAGE DE MARGUERITE
- 11 LES CHOCOLATS DE JOHANN DUBOIS
- 12 COCKTAIL CLUB
- 13 LE POULET DE BRESSE SELON LA BOUCHERIE DE LA POSTE
- 14 L'ACCORD DU CAVISTE MÉLOMANE
- 15 UN PEU D'HISTOIRE...

LE MOT DU CAVISTE

Bientôt notre 11ème Noël sur le Port du Légué!

Quoi de neuf depuis:

Tout d'abord, merci à notre chère clientèle, c'est grâce à votre fidélité et votre curiosité que nous avons eu le plaisir au fil des années de vous faire partager nos trouvailles, vous témoigner nos émotions et vous régaler de nos anecdotes.

Cette année l'Eau rouge s'est enrichie d'une centaine de nouvelles références et agrandie de deux salles d'exposition. A découvrir ...

Le port du Légué quant à lui séduit de plus en plus de promeneurs et afin de vous servir au mieux nous sommes ouverts tous les jours du mardi au samedi et le lundi après midi ainsi que le dimanche matin.*





L'EAU ROUGE ET LE BIO

**CE QUI POUR BEAUCOUP EST UNE
ÉVIDENCE AUJOURD'HUI, ÉTAIT UN
CHOIX HASARDEUX HIER...**



Depuis l'ouverture, à l'eau rouge, nous défendons les couleurs des vins bio, bio-dynamiques et propres. Ce choix, contrairement à beaucoup qui en font un argument commercial, est lié à de profondes convictions, en voici quelques raisons:

- Avant tout le vin est un superflu tout à fait indispensable, il nous est agréable de le partager dans l'amitié, en famille et à des occasions diverses que nous offre l'existence.
- Déguster et apprécier un vin dans la santé c'est à l'évidence sans abus mais aussi avoir l'exigence d'un vin propre, un vin sain.
- Pour Hippocrate « le vin est une chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on l'administre avec à propos et juste mesure suivant la constitution individuelle ».

Bon nombre de nos vignerons, conscients des dangers de la surproduction et de l'utilisation des produits de synthèse, s'entendent à développer un autre schéma cultural.

En effet, à Bordeaux (qui en est un triste contre exemple) la culture arbitraire de la vigne a défiguré les paysages. La monoculture et son corollaire, disparition du bocage, culture intensive et utilisation immodérée des pesticides, est à l'origine de la destruction ou la disparition d'une partie de la faune, rouge essentiel pour l'équilibre de la nature. Je passe sur les dangers que représentent ces mêmes pesticides pour l'être humain ainsi que l'érosion des sols etc...

La polyculture, la reforestation et la réintroduction directe ou indirecte d'oiseaux et d'insectes (destruction des nuisibles par les prédateurs) ont permis non seulement le retour à un équilibre naturel mais aussi à la bonne santé du vignoble (les micro-organismes contribuent à la dépollution des sols à la préservation et à l'échange entre racines et sol).

De plus, les pratiques de l'agriculture durable se veulent respectueuses de la nature mais aussi des hommes. Cette agriculture est généralement plus rémunératrice pour les vignerons car le consommateur consent à payer le prix juste une agriculture de qualité.

Enfin, la démonstration d'un supplément d'âme pour les vins travaillés en bio et surtout en biodynamie n'est plus à faire. Ils gagnent en profondeur, en éclat et en vitalité et ne sont plus prisonniers d'un taux de soufre délirant qui altère le gout et la santé.

Malheureusement nous sommes conscients de parler là d'une minorité de vignerons et que beaucoup reste à faire...

A suivre :

Depuis quelques années une page nouvelle de la viticulture est en train de se tourner. Les vins dits « nature » prennent de plus en plus de place sur nos tables et à certains comptoirs.

Cette philosophie de l'intervention minimale dans la vinification fait de plus en plus d'adeptes pour le meilleur et pour le pire...

RETOUR DE DÉGUSTATION...

IMMERSION EN PAYS NORMAND AU DOMAINE ADRIEN CAMUT

Comment ne pas tomber sous le charme de ce tableau:

Une bâtisse typiquement normande montée d'ardoises de châtaigner et de tuileaux .

Un verger de tiges hautes (variété de pommier adaptée à la cohabitation avec les bovins) plantées sur un océan de verdure, et se détachant dans la brune matinale, la silhouette gaillarde d'un grand Normand à la mine débonnaire qui d'un geste assuré, vous conduit aux chais défraîchis par les années.



Carte d'identité

- Propriété du 19eme créée par Adrien Camut
- AOP Calvados Pays d'auge
- Fruits : plus de 20 variétés
- Récoltes de septembre à décembre
- 200 à 300 tonnes de pommes par an



Pour obtenir une bouteille d'eau de vie il faudra environ 12 litres de cidre soit 14 kg de pommes. Elevage dans des chais ouverts et non isolés pour favoriser les échanges thermiques et la ventilation. Il en résulte une évaporation plus importante que chez ses homologues et une concentration des esters.

Le résultat?

Des alcools purs et juteux : de la fraîcheur acidulée dès 6 ans, à la rondeur charmeuse et envoûtante de la cuvée Adrien (40 ans de fût en solera).

Il y en a pour tous les goûts.

Si nous devons, en quelques mots, définir l'esprit de la Maison Camut nous dirions **tradition** et **excellence**...

LES NOUVEAUTÉS WHISKIES



W E M Y S S
M A L T S

Sous l'égide de l'expert mondial Charles Mc Lean, la maison Wemyss s'est spécialisée dans la sélection de grand single cask et de très beaux blended Malt.

A l'origine cette ferme, productrice d'orge, fournie bon nombre de distillerie. Elle a diversifié son activité en créant une maison d'embouteilleur indépendant la « Wemyss Malt ».

Chaque sélection est dotée d'un nom original inspiré par les traits de caractères de la cuvée.

La collection blended Malt est dédiée aux amateurs curieux et la collection single cask aux esthètes en recherche d'excellence.

Notre coup de Coeur



NECTAR GROVE (Le Verger aux Nectarines)

Finition en fûts de Madère de 8 mois.

Un nez de fruits à noyaux séchés (pêches, nectarines, abricots) ainsi que des notes florales (rose, géranium).

Une bouche enveloppante sur un registre épicé complexe (gingembre, cannelle, safran).

Le rapport qualité/prix

PEAT CHIMNEY (La Cheminée à Tourbe)

Le nez boisé, il offre également des notes de pomme verte et de caramel.

Une bouche chaleureuse qui évoque la cannelle et la réglisse.

Une bonne persistance aux notes cendrées.



Le plaisir

jusqu'à l'indécence



BONFIRE ATTIRE (Habillé(e) pour le feu de joie)

Distillé en 1987, ce cask strength d'Islay n'a été mis en bouteille qu'en 2017, ce qui en fait un whisky exceptionnel.

Un nez délicat qui présage un whisky sur la fraîcheur, accompagné de notes herbacées.

Une bouche étonnante et gourmande aux saveurs de citron, romarin, lavande et thym, équilibrée par des notes fumées, salines et iodées.

The Ultimate



Miltonduff 2008

La distillerie est située près du village d'Elgin dans le Speyside. Premier nez de miel, foin, notes florales comme l'iris. Le nez s'ouvre ensuite sur la cire d'abeille et le sucre roux accompagné par des notes de cacao, légèrement fumé.

Un whisky tout en souplesse et rondeur.

The Ultimate est un embouteilleur Hollandais. C'est en 1963 que l'aventure commence lorsque Han et Ben Van Wees achètent la cargaison d'un bateau dans lequel se trouve un container de whisky sans égal. Ils décident alors de le vendre sous l'étiquette Ultimate Whisky Compagny.

Ultimate c'est une sélection de barriques des meilleurs single malt peu réduits et souvent méconnus.

Glen Ord 2011

Ce whisky se distingue par son nez de tarte aux pommes, de poire, de cire et de vanille.

En bouche, il nous offre des arômes puissants et fraîchement épicés. Il laisse apparaître des notes de poivre, de tabac et plus subtilement des notes de miel.

La fin de bouche est longue et ronde.



"CELUI QUI SAIT DÉGUSTER NE BOIT PLUS JAMAIS DE VIN, MAIS IL GOÛTE SES SUAVES SECRETS."

SALVADOR DALI

LE THÉ DE NOËL

Chaque année nous avons le plaisir de partager avec vous les délices du thé de Noël.

Sous sa forme original le VO agrumes et épices thé noir de chine. (inspiration de la recette alsacienne qui a maintenant plus d'un demi siècle).

Pour plus d'originalité nous vous proposons aussi de découvrir le thé Oh la la (sur le thème du vin chaud) ainsi que le Laponic (sur le thème des sous bois et de la cerise)

Cette sélection éphémère de novembre à janvier est l'indispensable compagnon des longues après-midi d'hivers.



LA RECETTE DE L'ARBALAISE

Jarret laqué au miel et soja

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 3 heures

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 jarrets demi sel
- 1 bouquet garni
- 1 clou de girofle
- 400 g de miel
- ½ L de sauce soja sucrée
- 4 carottes
- 4 oignons



L'accord du caviste

Saint-Amour du Domaine
Christophe Pacalet

Après quelques expériences en biochimie et en cuisine et fort d'un appui de taille en la personne de Marcel Lapierre "Vigneron es qualité en Beaujolais". Christophe Pacalet crée le domaine éponyme en 1999.



Ce vin arbore une robe d'un rubis étincelant et une bouche d'un fruité éclatant. Rond et à la fois charnu, l'équilibre acidité matière y est particulièrement intéressant et pourvoira à l'accord.

A vos fourchettes...

L'arbalaise
12 rue Michelet
22000 Saint Briec
Téléphone : 02 96 33 02 30

PRÉPARATION

1. Posez les jarrets dans une grande casserole d'eau, ajoutez la garniture aromatique et mouillez le tout avec beaucoup d'eau.

2. Faites bouillir la préparation et changez l'eau de cuisson deux fois afin de retirer les impuretés (au moins 2 heures). Les jarrets doivent être toujours immergés.

3. Versez le miel et la sauce soja dans une petite casserole. Rajoutez 2 carottes en brunoise (petits dés) ainsi que 2 oignons émincés. Rajoutez 2 grosses louches de bouillon de cuisson des jarrets et laissez le tout réduire jusqu'à obtention d'une sauce sirupeuse.

4. Nappez les jarrets cuits avec un tiers de cette sauce, dans un plat pouvant aller au four très chaud (220°C) pendant 20 à 30 minutes.

5. N'hésitez pas à arroser afin de lustrer les jarrets !

DRESSAGE

Posez le jarret dans une assiette creuse, rajoutez-y des légumes vapeurs.

Nappez de la sauce miel/soja et parsemez le plat d'herbes fraîches (coriandre, thym,...)

BON APPÉTIT !

Chef LEBERT Aurore
Arbalaise, Saint-Briec

LA RECETTE DU PESKED

Coquilles Saint Jacques roties poivre de verveine, chou pack choï et chou kale, jus de crevettes grises à la citronnelle

Aux Pesked
59 rue du Légué
22000 Saint Brieuc
Téléphone : 02 96 33 34 65

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 16 Saint Jacques
- 2 choux pack choï
- 1 chou kale
- 200 g de crevettes grises
- 1 bâton de citronnelle
- 1 radis vert
- Fleur de sel
- Poivre de verveine
- 50 g de beurre

PRÉPARATION

1. Ouvrez les Saint Jacques et réservez les noix.
2. Faites infuser 1 heure à feu doux les crevettes grises avec le bâton de citronnelle, passez ensuite au chinois et gardez le jus.
3. Blanchissez les choux 1 minute dans une eau salée, égouttez et réservez.
4. Taillez le radis vert en fines lamelles.
5. Assaisonnez les Saint Jacques de sel et de poivre de verveine. Faites revenir dans le beurre les choux, ensuite les Saint Jacques juste une minute.



DRESSAGE

Dressez dans une assiette creuse, ajoutez quelques feuilles de verveine citronnelle, le radis vert et versez le bouillon chaud.

L'ACCORD DU CAVISTE

Montlouis sur Loire, cuvée Rémus 2018, Jacky Blot

Cette cuvée Rémus est produite sur des sols argilo-calcaire et argilo-siliceux sur roche mère calcaire, en pentes vers le sud entre le Cher et la Loire.

Jacky Blot vendange toujours à pleine maturité pour donner à ses vins profondeur et richesse aromatique. Nonobstant, ce vin révèle un équilibre certain entre d'une part un volume généreux et de l'autre une fraîcheur élégante. Le nez développe des arômes de fruits mûrs, verveine et une touche citronnée. En bouche, l'apport minéral parée d'une finale saline présidera à l'accord avec le plat.

A noter qu'il n'est pas inintéressant de patienter quelques années pour déguster cette cuvée. En effet, ce cru se développe remarquablement avec le temps.

BON APPÉTIT !



LE FROMAGE DE MARGUERITE

LE BLEU DE GEX HAUT JURA (OU BLEU DE SEPTMONCEL)

Son appellation d'origine est préservée via le label AOC depuis le 20 septembre 1977 et AOP depuis le 25 septembre 2008. L'AOC Bleu de Gex est historiquement la première AOC fromagère au lait cru de vache reconnue au niveau nationale. Les moines de l'abbaye de Saint-Claude le fabriquaient déjà au XIIIe siècle.

Il fait partie des fromages à pâte persillée, fabriqué à partir de lait de Montbéliarde ou de Simmental en production dans une zone qui comprend la partie montagneuse des départements de l'Ain et du Jura.

Il est reconnaissable à sa pâte blanche à ivoire, marbrée de moisissures d'un bleu-vert assez pâle et bien répartie dans la masse, elle est également douce et légèrement friable.

Son goût est unique, d'une intensité modérée et peu salé. On retrouve aussi des notes de type lacté légèrement fruité et vanillé.

Facile à déguster il plaît au plus grand nombre avec sa douceur, ce fromage conviendra parfaitement sur votre plateau de tous les jours mais également en cuisine comme pour la raclette ou pour agrémenter un gratin.



Fromagerie Marguerite
15 place de la Résistance
22190 Plérin
Téléphone : 02 96 65 81 78

"TOUT L'ATTRAIT DU VIN VIENT DU FAIT QUE DEUX BOUTEILLES NE SONT JAMAIS PARFAITEMENT SEMBLABLES."

EDWARD BUNYARD



L'eau rouge c'est aussi des dégustations organisées toute l'année (la prochaine sur les alcools le vendredi 6 décembre), des repas dégustation, des initiations à la dégustation ainsi que des opérations extérieures.

LES CHOCOLATS DE JOHANN DUBOIS

La collection des Aventuriers vous emmène au Guatemala !

Ses précieuses matières premières gustatives font de ce petit pays un endroit privilégié et passionnant pour les papilles.



Les 5 chocolats de ce coffret vont vous faire voyager, suivez-nous en Amérique centrale :

- Tikal : ganache chocolat noir et notes d'agrumes et de fruits rouges
- The Bay : ganache cannelle poivre, goût chaud et piquant
- Semilla : praliné amande et grué du Guatemala
- Maracujas : ganache citron vert pâte de fruit mangue passion
- Mojito : ganache rhum du pays, menthe et citron vert

Johann Dubois Chocolatier
9 rue du Général Leclerc
22000 Saint Brieuc
Téléphone : 02 96 61 09 04

L'ACCORD DU GAVISTE

Colheita 2000 Quinta do Noval

Quinta do Noval est un domaine viticole portugais datant de 1715. Il est l'un des principaux producteurs et exportateurs de Vinho do Porto de qualité. Au début du XXe siècle, le domaine fut dévasté par la crise du phylloxera, mais parvint à conserver deux hectares de vignes. Elles sont aujourd'hui dédiées au vin de Porto le plus recherché et le plus prisé au monde.

Quinta do Noval Colheita est un vin rare, élaboré en petite quantité. C'est un Vieux Tawny millésimé. Il exprime le caractère du vignoble de Quinta do Noval et la personnalité de l'année, comme le Vintage, mais cette fois-ci vieilli toute sa vie en fûts. Quinta do Noval est l'une des rares maisons de Porto spécialisée à la fois dans les portos Vintage et Colheita.

L'élevage : La législation impose un minimum de 7 ans de vieillissement en fûts. A Quinta do Noval, les Colheitas sont commercialisés à partir de 10 à 12 ans d'élevage.

La dégustation :

- Robe fauve foncée aux reflets tuiés
- Nez profond d'oranges confites, noix et cire d'abeille
- Bouche finement généreuse et enveloppante aux notes de grappa, amandes grillées, caramel et fruits confits.

Service 16°C



COCKTAIL CLUB

Le Glögg

Le Glögg est un vin chaud d'origine scandinave, à base d'épices et de vodka. C'est une boisson traditionnelle que l'on boit durant la période des fêtes de fin d'année.

Pour 4 personnes :

- 75 cl de vin rouge
- l'écorce d'1/2 orange
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 2 bâtons de cannelle
- 5 clous de girofle
- 10 gousses de cardamome
- 150 g de sucre en poudre
- 3 cl de vodka

Préparation :

Versez dans une casserole tous les ingrédients, exceptée la vodka.

Mettez sur feu moyen et comptez 20 minutes de cuisson à frémissements.

Filtrez et ajoutez la vodka.

Servez chaud



Le Crémant Cocktail

Ce cocktail est inspiré du fameux "Champagne Cocktail". Cocktail de fête par excellence, pétillant et frais, il joue sur l'association orange/cannelle soutenue par la fraîcheur de la pomme.

Pour 1 flûte :

- 30 ml de Calvados VSOP
- 15 ml de Liqueur de Triple Sec Cartron
- 1 morceau de sucre blanc
- Crémant de Bourgogne

Préparation :

Placez le morceau de sucre dans une flûte à Champagne fraîche.

Versez un trait de crémant bien frais sur le sucre.

Ajoutez le Calvados et le Triple Sec.

Complétez de crémant de Bourgogne.

Décorez avec une lamelle de pomme saupoudrée de cannelle et servez.



LE POULET DE BRESSE SELON LA BOUCHERIE DE LA POSTE... FERME ET SAVOUREUX

Je suis vendu obligatoirement avec les marques d'identification suivantes:

- une bague à la patte gauche indiquant le nom et l'adresse de mon éleveur
- un scellé apposé à la base du cou, précisant le nom de la structure d'abattage agréée
- une étiquette spécifique poulet de Bresse effilé ou P.A.C. (Prêt A cuire)

Je suis mâle ou femelle issu de poussin de race Gauloise de Bresse.

Je suis nourri de maïs, blé et céréales garantis sans OGM, provenant exclusivement de Bresse, de produits laitiers (lait écrémé, babeurre, ...)

Je complète ce menu par les produits de ma chasse sur de vastes prairies (10 m² par poulet) : larves, vers, insectes accompagnés d'herbe...

Je vis au minimum 4 mois. Après cette vie de plein air, pour parfaire mon engraissement, je mange et me repose pendant une dizaine de jours en épinette.

Je suis présenté effilé ou prêt-à-cuire et je pèse au minimum 1,3 kg.



L'ACCORD DU CAVISTE

Pernand vergelesses 1 er cru en Caradeux Domaine Pavelot

Le vin: une parcelle exposée est, sur des terroirs assez frais, des raisins cultivés en bio et ramassés à la main dans des paniers traditionnels en osier ! La vendange est égrappée, fermente avec les levures indigènes et reste en cuve béton durant tout ce temps. Puis direction les fûts pour un élevage d'une douzaine de mois.

Note de dégustation: Accessible dès sa prime jeunesse, ce compagnon idéal d'une table de fêtes se révèle sur un beau nez qui pinote, une bouche ample, dense et élancée. On y retrouve du fruit rouge, du poivre et une belle structure.

Pour les amateurs de vins blancs, le domaine nous offre une folle et vibrante expérience à travers la dégustation d'une appellation du même nom le Pernand Vergelesses 1 er cru sous Frétille...



Merci à nos amis bouchers.



La Boucherie de la Poste a été créée en 1900. Elle a été reprise en 1998 par Gilles Le Provost et Jean Michel Le Mée.

La boucherie est ouverte :
du mardi au vendredi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h et
le samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h.

Vous pouvez les contacter au 09 71 24 13 09

"APRÈS LA GUERRE, DEUX CHOIX S'OFFRAIENT À MOI : FINIR MA VIE COMME DÉPUTÉ OU
LA FINIR COMME ALCOOLIQUE. JE REMERCIE DIEU D'AVOIR SI BIEN GUIDÉ MON CHOIX :
JE NE SUIS PLUS DÉPUTÉ !"

WINSTON CHURCHILL

L'ACCORD DU CAVISTE MÉLOMANE

CONCERTO POUR VIOLON N°3 DE CAMILLE SAINT SAENS

Interprète Itzhak Perlman, Orchestre de Paris sous la direction de Daniel Barenboim

Perlman nous offre une très belle et généreuse interprétation du concerto de Saint-Saëns. Le son est particulièrement chaud, coloré, vibrant, avec des sortes de "rebondissements" qui font qu'on ne s'ennuie jamais. Impossible de rester indifférent...



RIESLING HEISSENBERG OSTERTAG ANDRÉ

Heissenberg, la montagne chaude en français, est un terroir situé sur le village de Nothaltern dont les pentes raides sont marquées par la chaleur et la minéralité d'un sol siliceux où se mélangent grès rose des Vosges et gneiss.

Riesling Heissenberg 2016 se révèle d'une très haute distinction. Il se pare ici d'arômes fins et rafraîchissants de tilleul, de zeste de citron, de pamplemousse et de pierre mouillée, le tout relevé par une touche épicée évoquant le poivre blanc.

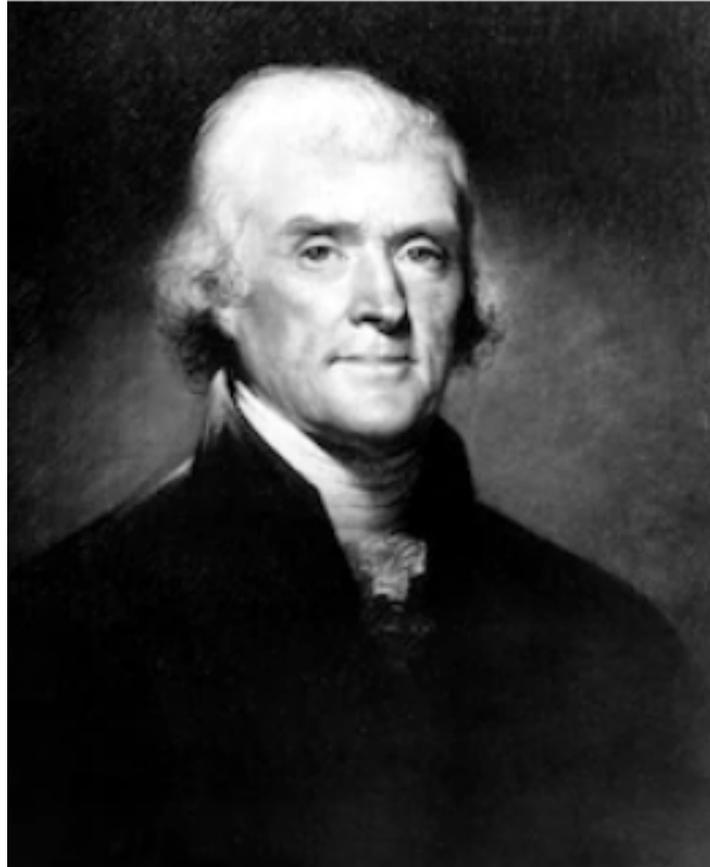
En bouche, on adore sa texture dense et serrée, mais surtout cette incroyable fraîcheur : vivant, énergique, cet Heissenberg n'en finit pas d'exciter nos papilles. Sa juste tension, ses fins amers et sa minéralité scintillante prolongent une finale extrêmement sapide.

Voici le vin idéal à déguster sur un poisson fumé, un carpaccio de saint-jacques, ou tout simplement sur ce délicieux concerto n°3 de Camille Saint Saens dont les vibrations sonores s'ajustent parfaitement à la texture dense et la tension énergique et vivante de ce merveilleux riesling.



UN PEU D'HISTOIRE....

THOMAS JEFFERSON 1743/1826



Thomas Jefferson fut le troisième Président des Etats Unis d'Amérique. Issu d'une famille Britannique il vécut en grande partie dans sa Virginie natale où il exerça un temps la fonction de magistrat.

Connu pour avoir pris une part active dans la rédaction de la déclaration d'indépendance des Etats Unis en 1776, il fut également l'acteur du rattachement de la Louisiane aux Etats Unis, achetée à la France par la signature du Consul à vie Napoléon Bonaparte en 1803, qui permit de doubler la surface de cette fédération. Il restera également dans l'histoire pour sa loi en faveur de la liberté religieuse.

Ambassadeur des Etats Unis en France ce passionné de vin visita le Bordelais en 1787. Il y décrit les terroirs, cherche à classer les vins bordelais et influence ainsi fortement la classification officielle des grands crus bordelais réalisée en 1855, soit près d'un siècle plus tard.

Jefferson distingue quatre crus de première qualité, Château Margaux, La Tour de Ségur (Château Latour), Château Haut Brion, Château Lafite (Lafite-Rotchschild) et cinq seconds crus: Rozan (Château Rauzan-Ségla), Lionville (Château Léoville-Las-Cases), La Rose (Château Gruaud-Larose), Quirouen (Château Kirwan), Dufort (Château Durfort-Vivens).

Il tentera en vain de transplanter une douzaine de plants à Monticello, sa propriété en Virginie, après une visite de la Bourgogne; Meursault et Montrachet eurent sa préférence. A la lueur de ce qui précède il faut admettre que Thomas Jefferson a bien mérité son poste d'ambassadeur de France.

NOS HORAIRES POUR LES FÊTES :

En décembre, nous sommes ouverts tous les jours (sauf le 25 décembre) :

- le lundi de 14h30 à 19h30
- du mardi au jeudi de 10h00 à 13h00 et de 14h30 à 19h30
- le vendredi et samedi de 10h00 à 19h30
- le dimanche de 10h00 à 12h30.

A partir du **13 décembre** nous vous recevons :

du lundi au samedi de 10h00 à 19h30 et les dimanches de 10h00 à 18h00.

Le **24 décembre** de 9h30 à 17h30.



Retrouvez nous également sur Facebook et Instagram



L'eau rouge



@cave_eau_rouge_plerin

Pour rester informé de notre actualité, n'hésitez pas à vous inscrire à notre lettre d'information :

Nom :

Mail :

Et/ou téléphone :

Bulletin à déposer en magasin.