

❄️ ❄️ ❄️ La famille Duret est heureuse de vous convier à ses journées Portes Ouvertes les **vendredi 2, samedi 3, dimanche 4 et lundi 5 décembre 2022 de 9h à 20h !**

En vue des fêtes de fin d'année, nous profiterons de ces journées pour vous faire découvrir notre **large gamme** de vins tous **différents** lors d'une dégustation commentée par le vigneron, au sein de notre **caveau chauffé**, et nous en profiterons pour vous conseiller dans **le choix des vins pour vos tables de fêtes**.

Sortez des sentiers battus et laissez-vous séduire par les multiples expressions de nos vins, vous pourrez :

- découvrir nos **différents Muscadet et Sauvignon** aux profils complémentaires
- déguster nos **cépages exotiques** tels que nos **Riesling et Gewurztraminer** Nantais
- découvrir différents **vins rouges**, du plus léger au plus tannique
- terminer par des **fines bulles aromatiques** (Alto) mais aussi des **liqueux** (Vent d'anges)

Notre caveau reste **ouvert du lundi au samedi**, de 9h à 19h, avec ou sans rendez-vous. Enfin, si vous ne pouvez pas vous déplacer, **nous pouvons vous livrer à domicile** (voir au dos pour plus de détails).



Invitez vos proches de notre part !



Idée cadeau : cours d'œnologie

Pour Noël, **offrez un coupon cadeau de notre domaine** qui comprend :

Une visite du domaine et des chais, une dégustation de 9 vins différents commentée et un cours d'œnologie pour apprendre à déguster.

A partir de 34.50€/personne

Achat via notre site internet

7.5% de remise avec le code NOEL



Nouveau : Un jeu œnologique vous plongera dans le secret des arômes durant ce week-end.

Offre de livraison

Si vous ne pouvez pas vous déplacer, nous réalisons des livraisons sur tout le grand ouest.

Prochain passage :

17 au 24 décembre.

De 12 à 18 bouteilles :

forfait de 5€ + 0.15€/bouteille

A partir de 24 bouteilles :

+ 0.15€/bouteille

Passez vos commandes par mail ou par téléphone **avant le 16 décembre, dernier délai.**

Le jour de la livraison vous sera donné.

Groupage

En regroupant vos commandes en famille, entre amis, voisins, collègues, vous pouvez bénéficier d'une **remise de 5%** à partir de 500€ (hors huile d'olive).

Valable uniquement durant ce Week-end !



Invitation Portes Ouvertes

les 2, 3, 4 & 5 décembre 2022 au Château du Bois Huaut

*Offre de
livraison
à domicile*



Vendange à la main

Auguste, Stéphane & Luis Duret – Le bois Huaut – 44190 GORGES – 02.40.36.10.79 – duret.famille@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h (avec ou sans rendez-vous)

Notre Gamme de Vins

Tarif

Description

Accords mets & vins

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie 2021	4.40€	Frais, aromes équilibrés et fin	<i>Fruits de mer, huîtres, poissons</i>				
<i>Cuvées vieilles vignes (minéral)</i>							
Muscadet 'Complexe 2013'	8.00€	Rond, ample, fruits jaunes	<i>Fruits de mer, poissons, viandes blanches</i>				
Muscadet Sèvre & Maine 2000	6.50€	Raffiné, fruits mûrs et longs	<i>Plats fins (poissons, viandes blanches), fromages</i>				
Muscadet Sèvre & Maine 1988	9.40€						
<i>Cuvées Sincères sec</i>							
Sauvignon Gris 2021	4.30€	Aromatique, fruits exotiques	<i>Entrées, crustacés, poissons</i>				
Sauvignon Gris 'Cuvée Spéciale' 2021	5.30€	Long, aromatique, fruité					
Le Cigo (Riesling)	5.50€	Parfumé, rond		<i>Apéritif, poissons, viandes blanches</i>			
<i>Cuvées Collection demi sec</i>							
Pinot Gris 2021	5.80€	Onctueux, poire et finesse	<i>Apéritif, saumon, foie gras</i>				
Muscat	5.50€	Intense, pêche	<i>Apéritif, cuisine exotique, St jacques, desserts</i>				
Augustraminer (Gewurztraminer)	6.10€	Puissant, rose et litchi					
<i>Nos Rosés</i>							
Gamay Rosé sec	4.00€	Fruits rouges et fraîcheur	<i>Grillades, salades, crudités</i>				
Cabernet Rosé demi sec	4.30€	Gourmand, pamplemousse	<i>Apéritif, vin de plaisir, gâteaux</i>				
<i>Cuvées Tradition</i>							
Gamay Rouge	4.00€	Léger et souple	<i>Mets simples</i>				
Pinot Noir 2021	5.00€	Élégant, cerise	<i>Viandes blanches, charcuteries</i>				
<i>Cuvées élevées en fût</i>							
Merlot fût de chêne 2018	5.50€	Structuré, petits fruits rouges	<i>Viandes</i>				
Cabernet fût de chêne 2018	5.50€	Tonicité, cassis	<i>Viandes rouges, fromages</i>				
Abouriou fût de chêne 2019	6.00€	Charpenté, mûre	<i>Gibiers, viandes relevées, fromages</i>				
<i>Nos Liqueureux</i>							
Vent d'Ange Blanc (50cl)	11.00€	Figue séchée, miel, caramel	<i>Apéritif, foie gras</i>				
Vent d'Ange Rouge (50cl)	11.00€	Floral (lilas, rose, violette)	<i>Apéritif, desserts chocolatés</i>				
<i>Nos Bulles festives</i>							
ALTO Blanc et Rosé (Mousse du Vendangeur)	6.10€	Fines bulles, très aromatique	<i>Apéritif, vin de plaisir, desserts</i>				
<i>Nos BIB de 10L (longue conservation)</i>							
Muscadet	25.50€	-Le Cigo (Riesling)	30.50€	-Cabernet Rosé	23€	- Abouriou	23€
Sauvignon Blanc	25.50€	-Gamay Rosé	23.00€	-Cabernet Rouge	23€	- Merlot Fût de Chêne	30.50€

Nos Coffrets Cadeaux



Coffret Tradition

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie 2021
Gamay Rosé 2021
Merlot Fût de Chêne 2018

19€

Coffret Sélection

Le Cigo (Riesling)
Abouriou Fût de Chêne 2019
ALTO (blanc ou rosé) pétillant

23€

Coffret Prestige

Pinot Gris 2021 – demi sec
Cabernet Fût de Chêne 2018
Vent d'Ange – liqueureux blanc ou rouge

27€

L'huile d'Olive du Portugal, de production familiale

8.50€ la bouteille de 75cl

42€ le carafon de 5L



Coffret du Vigneron

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie 2021
Sauvignon gris 2021
Le Cigo (Riesling)
Cabernet Rosé 2021
Merlot Fût de Chêne 2018
ALTO (blanc ou rosé) pétillant

37€

Coffret de Noël

Muscadet Complexe 2013
Pinot Gris 2021 – demi sec
Augustraminer (Gwz)
Cabernet Fût de Chêne 2018
Abouriou Fût de Chêne 2019
Vent d'Ange – liqueureux blanc ou rouge

49€