

UN DOMAINE AU CŒUR DE LA CÔTE – FÉCHY

RECONVERSION BIO



naturel des maladies via des décoctions/infusions de plantes ou l'utilisation des huiles essentielles. Quelques principes biodynamiques sont également appliqués tels que la prise en considération de l'influence des rythmes lunaires et l'utilisation de la bouse de corne de vache ainsi que la silice. Ces nouvelles techniques de production ont un objectif écologique et qualitatif. En effet, ces dernières années, Gilles Pilloud a pu constater sur sa « parcelle test bio » que l'exaltation des saveurs des vins était amplifiée via un travail des vignes en culture biologique.

Durant 2 ans, le domaine sera en reconversion et obtiendra le label **Bio Bourgeon** dès 2021.

Le vignoble du domaine des Gourmets se trouve sur la commune de Féchy, considéré comme l'un des plus prestigieux lieux de production viticole de Suisse. Le vignoble d'une superficie de 4 hectares est composé de 5 cépages différents, dont le chasselas qui occupe la majorité de la surface.

Gilles Pilloud reprend le domaine dès 2012. Son maître mot est la recherche de l'excellence ainsi que le respect du terroir, principe qu'il met en œuvre en réalisant une reconversion biologique dès 2019.

Convaincu des bienfaits de cette nouvelle orientation, il a réintroduit notamment le travail du sol, l'apport de matières organiques naturelles (compost produit sur le domaine), la stimulation des défenses naturelles des plantes ainsi que le traitement



Ouverture du caveau pour vente et dégustation:

Jeudi de 16h30 à 18h30
Samedi de 09h00 à 12h00
Lundi - vendredi sur rendez-vous

Conditions de ventes:

Si paiement Cash – EC-Direct – Postcard – Visa – Mastercard: 2 % de rabais.
Livraison, expédition ou facture: payable à 30 jours nets TVA 7.7 % incluse.
Livraison gratuite dans un rayon de 25 km et 24 btl min sinon 10.- /livraison.
Expédition en Suisse et à l'étranger, livraison gratuite dès 48 btl.

Réservation:

Commande à retirer à la cave dans les 60 jours, passé ce délai, le vin sera livré.

Conditionnement:

Bouteilles: 75 cl – cartons de 6 bouteilles / 50 cl – cartons de 6 ou 12 bouteilles.

Réception / Événement:

Demande à envoyer: info@chateau-de-crans.ch

Contact:

T +41 22 776 34 04
M +41 79 238 50 85

LES CRUS DU DOMAINE | CARTE DE COMMANDE

	50 cl	75 cl
CHASSELAS	7.50 <input type="checkbox"/>	10.00 <input type="checkbox"/>
PINOT BLANC	9.00 <input type="checkbox"/>	13.00 <input type="checkbox"/>
PINOT NOIR	10.00 <input type="checkbox"/>	15.00 <input type="checkbox"/>
CABERNET JURA		18.00 <input type="checkbox"/>
GAMARET	16.00 <input type="checkbox"/>	20.00 <input type="checkbox"/>

À prendre à la cave À livrer à l'adresse (compléter au verso)

Date de livraison souhaitée ..

