



35 Vins de Savoie : Chignin-Bergeron, Chignin blanc et rouge, Apremont, rosé, l'Emoustillante et Marc de Savoie**Domaine Pascal PAGET**60 chemin de Bugnons - Chef lieu - 73800 CHIGNIN
06 68 09 23 26 / pascal.paget2@wanadoo.fr

> Quiz dégustation des vins de Savoie. Assiette d'escargots. Repas campagnard le dimanche midi avec le Food truck « Au Cellier des Alpes ».

**Accueille :****A l'Escargot** - Alexandre GAGET (06 18 49 68 99
www.escargots-de-st-aupre.fr) : **escargots et miels****36 Vins de Savoie BIO et Biodynamiques : Chignin, Chignin Bergeron, rosé, Mondeuse, Assemblages Matéria blanc et rouge, vin nature blanc et rouge VDF (Sansoufrir). Jus de raisin. Bière artisanale Quardin****La Gerbelle Claude Quenard et Fils**Guy et André QUENARD - Bière : Vincent QUENARD
26, chemin de la Tour Montagny - Le Villard - 73800 CHIGNIN
04 79 28 12 04

contact@la-gerbelle.fr - www.claudequenard.com

> Tout savoir sur la Bio et la biodynamie et l'élaboration de la bière. Circuit pédestre fléché dans le vignoble. Restauration bio créative, originale et responsable les samedi et dimanche midi sur réservation : www.claudequenard.com

**Accueille :** **EVRRARD Horticulture et Maraîchage** - Patrick EVRRARD
(06 89 69 99 12) : **plants de fleurs, légumes, aromatiques**
Miellerie Nube-Altius - FORAY Benjamin (06 64 76 47 69) : **miels et produits de la ruche**
Arnaud BONNET Chocolatier (04 79 68 02 35) : **chocolats, biscuits et panettones****37 Fromages de chèvre frais, tommes, faisselles****Chèvrerie du Charava**Jérôme CALLIOD
311 Chemin des Rivaux - 73800 VILLARD D'HERY
06 88 39 66 92 - jecaillod@outlook.fr> Piscine de foin. Atelier coloriage. Traite des chèvres à 17h.
Crêpes pour le goûter. Restauration rapide le samedi et le dimanche.**Accueille :** **La Grange à Miels** - Renaud LECOQ (06 88 48 39 00) : **miels et produits de la ruche**
 **La Spiruline des Alpes** - Bruno CHATELARD (06 43 54 22 72 -
www.spiruline-des-alpes.fr) : **spiruline en brindilles**
La Ferme des Corbassières - Famille DONZEL-GONET
(06 79 60 40 99) : **reblochon fermier****38 IGP vins des Allobroges (blanc, rouge, rosé et pétillant) et jus naturels de raisin. Apéritif à base de noix, Marc de Savoie, Génépi****La Clef des Champs**Agnès VUILLERME
416 route de Pouille - 73800 ST PIERRE DE SOUCY
04 79 28 93 18 - 06 76 35 21 34

agnes.vuillierme@orange.fr

> Visite guidée « de la vigne au vin ».

Accueille :**EARL Prairie Verrin** - Eric MILESI (06 12 56 93 81) : **tomme, yaourts, crèmes dessert. Viande de porc et charcuterie**
Savoy'ânes - Cécile LESEC'H BIERMANN (06 85 15 85 97) : **savons avec 25% de lait d'ânesse****39 Foie gras, confits de canard, rillettes, pâtés, plats cuisinés, magrets****La Ferme des Allobroges**Chantal, Blandine, Alexandre et Raphaël PEPIN
Le Coisin - 73390 CHATEAUNEUF
04 79 28 85 27 - lafermedesallobroges@live.fr

> Film pédagogique de présentation de la ferme.

42 Vins de Savoie : Cépages traditionnels (Jacquère, Chignin, Chardonnay, Roussette de Savoie, Roussanne, Chignin Bergeron, Gamay, Pinot, Mondeuse) et cépages rares (Malvoisie, Mondeuse blanche, Persan, Etraire de l'Adui). Crémant de Savoie, Méthode Ancestrale. Plants de vigne**Domaine Grisard**Jean-Pierre GRISARD & Fils
91 rue de la Tronche - 73250 FRETERIVE
04 79 28 54 09 - 06 16 59 41 83

gaecgrisard@aol.com - www.domainegrisard.com

> Naissance d'un plant de vigne avec démonstration de greffage (plant offert). Visite thématique « du plant de vigne au verre de vin ». Dégustation de 40 cuvées.