



Daniel FRANCESCHINI



« A V S A N E »

Assemblée Générale

Dégustation des vins du château de l'Aumerade

Déjeuner

Vendredi 23 mai 2014



Plan d'accès au verso....

« A V S A N E »

Assemblée générale Vendredi 23 Mai 2014

au Château de l'Aumerade à Pierrefeu

Programme de la journée:

09h00 - 09h30 Accueil et café de bienvenue au salon Charlotte,

09h30 - 12h00 Assemblée Générale « AVSANE »

ORDRE DU JOUR :

Mot de la Présidente,

Rapport Moral et d'activités,

Rapport financier.

Rapport du commissaire aux comptes,

Budget prévisionnel

Merci de votre présence à tous. Dans l'impossibilité de vous rendre disponible, veuillez nous faire parvenir votre pouvoir (voir pièce jointe).

12h00 – 13h00 Dégustation commentée de 3 cuvées Crus Classés (Cuvée Sully Blanc de Blancs, Cuvée Marie-Christine Rosé et Rouge) du château accompagnée d'un assortiment de mini-salés, mini-tartelettes provençales, mini-croustades du terroir.

Au cours de cette dégustation, de nombreux points seront abordés comme par exemple :

- Les techniques de dégustation
- Le service du vin et l'importance du verre
- Les Accords Mets & Vins.

13h00 - 15h00 Déjeuner préparé par DANIEL FRANCESCHINI

15h00 – 17h00 Après les joies du palais, voici venu le temps du plaisir des yeux avec la présentation de l'histoire de la famille à travers les jardins du château. Découverte du métier de vigneron par une visite autour de la cave. Pour terminer notre visite, Mme Grimaldi se fera un plaisir de nous faire découvrir sa collection de santons de plus de 1800 pièces du XVIIème à nos jours : des santons provençaux mais aussi des crèches du monde.....

La présidente

Annie COMBES

Association Varoise pour la Sauvegarde de l'Agriculture de la Nature et de l'Environnement

« A V S A N E »

Assemblée Générale Vendredi 23 Mai 2014
au Château de l'Aumerade à Pierrefeu

Menu du vigneron

Plat

La gigolette de pintade fermière farcie aux raisins macérés au vieux Banyuls et foie gras, petit jus du vigneron au vieux Jurançon, Petit flan de tomates confites et gratin dauphinois

Assortiment de fromages de France accompagné d'une petite salade mélangée assaisonnée au vinaigre balsamique.

Dessert Millefeuille pâtissier

Pain, eau plate, Vins Crus Classés du château, café.

Nous vous prions de bien vouloir réserver dès réception. C'est avec grand plaisir, que nous accueillerons vos amis pour le déjeuner et la visite à travers les jardins du château.

NOM.....**Prénom**

Nombre de personnes..... **x 36 €**

Règlement par chèque au nom de l'AVSANE, 238 avenue Amiral Vence, 83200 TOULON

Renseignement : Liliane Caboni tél : 06 21 20 62 94

Annie Combes tél : 06 60 52 02 95

CHÂTEAU DE L'AUMERADE CRU CLASSÉ



ACCÈS

Coordonnées GPS : 06°08'45"E, 43°15'28"N

Autoroute A8 Sortie n°10- Cuers Nord puis direction Pierrefeu, dans le centre de Pierrefeu suivre la direction de Puget-ville (D12) Environ 3 km à gauche.