

30ème Salon des Vins de Fr'ANS

Les 24, 25 et 26 mai 2024

Nos fidèles vignerons vont quitter leurs vignes le temps d'un week-end
pour vous présenter les vins de leur dernière production



... de nouveaux viticulteurs
... petite restauration permanente
... tombola toutes les heures



Droit d'entrée : 8€ + Verre remboursable : 2€

Lieu : Salle Henriette Brenu, rue Gilles Magnée 123 à ANS

Horaire : Vendredi 24/5 de 17h à 22h—Samedi 25/5 de 14h à 20h—Dimanche 26/5 de 11h à 19h

Liste des viticulteurs participants

Petite restauration

Boulet(s) sauce liégeoise et pommes rissolées	10 (14)
Pennes au Ragu (bolognese)	12
Vol-au-vent et pommes rissolées	15
Assiette Jambon SanDaniele / grissini	8
Assiette Mortadella à la truffe + légumes grillés	8
Assiette de fromages italiens	10
Assiette mixte charcuteries et fromages italiens	17

Domaine du Quissat
Agenais

Domaine Bouchet
Montlouis

Domaine Lanye-Barrac
Saint-Chinian

Domaine Lérays
Corbières

Domaine de l'Epineau
Pouilly-Fumé

Chateau Laroche-Pipeau
Fronsac

Chateau Moulin de Blanchon
Haut-Medoc

Domaine Rouanet
Minervois

Domaine Audiffred
Bourgogne
Côte de Nuit

Domaine de la Pichonière
Anjou

Vignoble David
Rhône Sud

Domaine Belbedes
Cahors

Domaine Chauvet
Champagne

Vignoble David
Rhône Nord

Domaine du Val de Ray
Roussillon

Domaine Rodolphe Duculty
Rhône

Domaine Ligier
Jura

Domaine JL&Br. Meyer
Alsace

Chateau Lousteau-Vieil
St Estèphe

Domaine Les Luquettes
Bandol

Domaine Glantenay
Bourgogne

Domaine La Collière
Rhône

Domaine de Palestor
Chateauneuf

Chateau St Martin De la Garrigue
Languedoc

Domaine de la Crouzille
Foie gras Perigord

Antichi Sapore
Fromages et charcuterie
d'Italie