



## FÉRIA AU CHÂTEAU

Portes Ouvertes  
des Châteaux du Médoc  
Samstag 5. April und Sonntag 6.  
April 2024 von 11:00 bis 19:00 Uhr

Verkostungen von 4 Weinen,  
darunter 1 Irouléguay, und 1 Spirituose  
von 11.00 bis 19.00 Uhr

Stier (mechanisch!), Patxi,  
den ganzen Tag

Chez Natou und seine tapas  
zum Mittagessen

Zuckerwatte und Crêpes von Nato  
den ganzen Tag

Essen im Garten,  
unter dem Sonnensegel oder im L'Abri

Pinata Animation,  
um 12:00, 14:00 und 16:00 Uhr

Cocktailbar mit noGGIN,  
den ganzen Tag lang

Unsere Mutterschafe

Tischfußball, Tischtennis, Petanque  
und andere Spiele

Sprachen  
Französisch, Englisch, Deutsch

Ohne oder mit Reservierung,  
direkt online,  
[www.hourtin-ducasse.com/visit](http://www.hourtin-ducasse.com/visit)

Kostenloses Laden von  
Elektroautos (Steckdosen Typ II)

Handy-Ladegeräte

Kostenloses WiFi

Direkter Weinverkauf

Boutique Récup'de Créateurs,  
Saved by the Artists

Weltweite Lieferung (oder fast!)

Wie jedes Jahr bieten die Offenen Türen der Châteaux du Médoc auf Château Hourtin-Ducasse die Gelegenheit, eine weinproduzierende Region der Welt zu entdecken. Nach Kalifornien, China, Mexiko ... geht es nun nach *Euska Herria*. So wird neben den auf dem Weingut produzierten Weinen auch ein Irouléguay im Mittelpunkt stehen, begleitet von den anderen tausendund einem Geschmack des Baskenlandes.

Der Jahrgang 2021 der *Cuvée Aldabea* von **DOMAINE DOMINICA** ist eine Komposition aus 70 % Tannat und 30 % Cabernet Franc. Auf dem Hektar Rebfläche dieses Weinbergs, der biologisch bewirtschaftet wird, wurden nur 1530 Flaschen produziert. Diese echte Rarität in der **Appellation IROULÉGUY** wird mit der sehr „haut-médoc“ geprägten Assemblage des **Château Hourtin-Ducasse 2021** und anschließend mit dem Vin de France **Les Hauts de Peyrahaut 2021** zu vergleichen sein. Dieser Workshop wird mit den beiden Erfrischungen des Weinguts, **Les Roses de Marie 2024**, einem gerade abgefüllten Rosé, und **noGGIN**, einer Spirituose, fortgesetzt.

**PATXI**, ein mechanischer Stier, wird mit von der Partie sein. Ihn gilt es zu zähmen! Es ist jedoch sehr schwierig, auf seinem Rücken zu bleiben..... Für die Mutigen unter uns!

**CHEZ NATOU** wird sich im Garten niederlassen. Auf der Speisekarte stehen **Tapas, Tapas und Tapas**. Sie werden die Qual der Wahl haben, um sich an den Aromen des Baskenlandes zu laben <

**ZUCKERWATTE UND CRÊPES** werden dann, ebenfalls von Natou, für die Naschkatzen und zum Vergnügen den ganzen Tag über angeboten.

Die **PINATAS** sind den Kindern vorbehalten. Denn manche Traditionen von anderswo sind zu lustig, um vergessen oder geteilt zu werden.

**noGGIN** und seine **COCKTAILS** werden es ermöglichen, andere Farben des Baskenlandes zu entdecken. Haben Sie Lust auf ein **TxaNoli**, das mit Txakoli, einem spritzigen baskischen Weißwein, verlängert wird? Ein **Paseillo** oder auch ein **Bandido**? Beide werden mit Piment d'Espelette „geschüttelt“.

Die **SCHAFE** und ihre Lämmer des Weinbergs werden mit von der Partie sein (einige). Sie sind aus den Landes! Sie werden also als Nachbarn da sein.

Um das Vergnügen zu vervollständigen, stehen Tischfußball, Tischtennis, Dame, Boulespiel, Tic Tac Toe... zur Verfügung.

Das ganze Wochenende über werden Wein, Musik, kulinarische Spezialitäten und Traditionen des Baskenlandes für farbenfrohe und schmackhafte Begegnungen sorgen.

PM März 2025

Kontakt : Michel und Marie-Noëlle Marengo, +33 5 56 59 56 92, +33 6 61 81 32 10  
[contact@hourtin-ducasse.com](mailto:contact@hourtin-ducasse.com), [mn.marengo@hourtin-ducasse.com](mailto:mn.marengo@hourtin-ducasse.com)

Château Hourtin-Ducasse – 3, route de La Chatole  
Lieu-dit Le Fournas – 33250 Saint-Sauveur – France  
Tél. : +33 5 56 59 56 92 – [contact@hourtin-ducasse.com](mailto:contact@hourtin-ducasse.com) - [www.hourtin-ducasse.com](http://www.hourtin-ducasse.com)  
facebook – instagram – youtube – linkedin – wechat

SARL au capital de 42 000 € – RCS Bordeaux D 323 222 315 – TVA FR 55 323 222 315

MIT GENUSS UND IN MASSEN ZU VERKOSTEN

