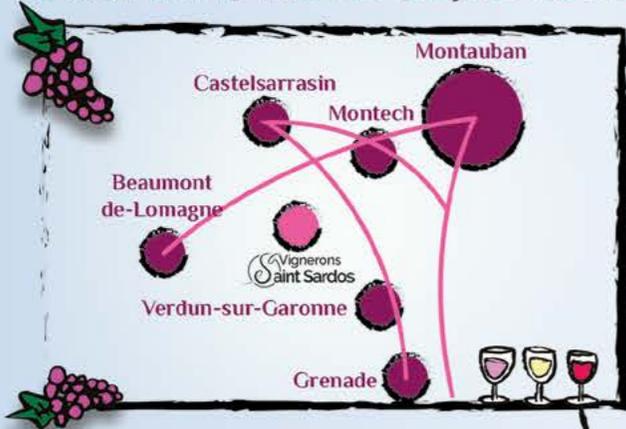


COMMENT NOUS REJOINDRE !



Parking gratuit

Renseignements :

Tél : 05.63.02.52.44

Mail : communication@vignerons-saintsardos.com

Suivez l'actualité

vignerons-saintsardos.com

L'INCONTOURNABLE

Concours de débouchage de bouteilles



À partir de 11h
Unique et légendaire

Ouvert à tous, participez à ce concours emblématique de notre fête du vin.

Venez challenger les gagnants de l'an dernier !!!



Activité sportive :

Randonnée du vignoble de Saint-Sardos, dès 8h00

Organisée par les Poupils Beaumontois,

Circuits route : 48 km ou 77 km.

Ravitaillement des épicuriens : Domaine de la Tucayne,

Inscription : caze.gerard@orange.fr ou 06.08.17.41.20

Vide grenier* et Marché artisanal* (toute la journée)

Déambuler dans les allées pour chiner et découvrir les artisans locaux

À 10h30 : Intronisation du chef David SOULIER, du restaurant " 5 bouchons " à Montauban dans la Confrérie des Vins de Saint-Sardos.

Le coin des épicuriens !

Village gourmand* Régalez-vous auprès des différents stands pour vous restaurer midi et soir.

Nouveau cette année, les chefs de la Brigade du Goût proposeront deux plats sur le marché gourmand pour nous régaler !

Animation musicale :

11h-18h Banda Lous Maseliers

19h : Animation musicale avec Estella Canta, reprises de chansons.

Animation enfants :

Clown caramel pour les enfants

*Renseignements 06.52.98.27.27 - (contact comité des fêtes)

SAINT-SARDOS

FÊTE DU VIN ET DE LA GASTRONOMIE



Dimanche 4 août

AOC
ST SARDOS
- Syrah & Tannat -

Vignerons
Saint Sardos

DOMAINE
LA TUCAYNE

Comité des Fêtes



de St Sardos



TARN-ET-GARONNE



GRAND SUD
Tarn & Garonne



SAINT-SARDOS

ST AOC
SARDOS
- Syrah & Tannat -

L'AOC SAINT-SARDOS

Assemblage unique en France

Héritier de vastes terres de l'Abbaye de Grand-selve, le vignoble de Saint-Sardos est situé sur la rive gauche de la Garonne, au nord de Toulouse, en Gascogne garonnaise.

L'obtention de l'AOC en 2011 constitue une belle récompense du travail accompli par nos vignerons qui valorise la typicité d'un terroir unique. Elle s'élève au rang des appellations d'origine et l'identifie sur la carte des vignobles de France. L'AOP SAINT-SARDOS est le seul vignoble de France à associer la Syrah et le Tannat dans ses assemblages. La finesse épicée de l'un et la force de l'autre donnent des vins complexes et élégants.

Cette année 2024 marque le 30^{ème} anniversaire de cette Fête du vin et de la Gastronomie ! Un événement organisé avec le comité des fêtes du village, partenaire historique, et avec le soutien de la commune.

Depuis 30 ans, cet événement familial et convivial permet la promotion des vins de l'AOC Saint-Sardos ainsi que des producteurs et artisans locaux !



LA
BRIGADE
DU
GOÛT



PARTENAIRE D'HONNEUR

Pour le 30^{ème} anniversaire

La Brigade du Goût est une association de chefs tarn et garonnais, répartis sur l'ensemble du département, exprimant chacun une identité culinaire et partageant des valeurs fortes comme : le respect du produit de terroir. Sa mission principale est de valoriser la gastronomie Tarn et Garonnaise avec créativité !



Dégustez nos deux nouvelles cuvées solidaires
« COLIBRI » rouge et rosé !

Gourmandes et fruitées, idéales pour la saison !
Inspiré d'une légende amérindienne...

Et si vous étiez le COLIBRI qui en débouchant une bouteille,
participe à la sauvegarde d'une appellation confidentielle !?

COMMENT DÉGUSTER ?

Pass découverte : dégustation libre aux différents bars à vin proposés par les vignerons (en extérieur). 4€ Verre sérigraphié offert.

Pass dans le chai : dégustation guidée et accompagnée d'une planche de grignotages au cœur du chai à barriques. Verre sérigraphié offert.
Prix : 8€/pers. Nombre de places limitées par créneau. Durée : 45 min.

Lieu : à la cave, dans le chai à barriques.
Plusieurs créneaux horaires sont proposés de 10h à 17h.

Réservez dès à présent votre créneau :
vignerons-saintsardos.com (onglet agenda).



Atelier Mets et Vins : recettes de chefs !

Prix : 15€/pers. Nombre de places limitées par atelier
Durée : 45 min - Plusieurs créneaux proposés.

Lieu : Salle de réception de la cave
Réservez votre atelier sur le site :

vignerons-saintsardos.com (onglet agenda)

NOUVEAU



Le concept :

Les chefs du Tarn et Garonne vous proposent des recettes qui accompagneront à merveille une sélection de vins de la Cave. L'atelier est propice à l'échange avec le sommelier et le chef. Quizz animé par le sommelier. Verre sérigraphié offert.

EXPOSITION « VIN ET HUMOUR »

de l'illustrateur Montalbanais Rémy BOUSQUET

Remy Bousquet, illustrateur montalbanais et passionné de vin, nous fait le plaisir de réaliser l'affiche de cette 30^{ème} édition. Il nous propose, lors de l'évènement, une belle exposition de ses affiches sur le thème « Vin et Humour » qui caractérise bien ses illustrations.

Reconnu dans le milieu viticole pour son identité, il associe avec brio, jeux de mots et illustrations sur un ton humoristique et décalé. Un artiste engagé dans la valorisation de la filière viticole.

NOUVEAU



ANIMA-VIGNES

avec LOU BERET CENOLUDIQUE

Une dizaine de jeux mêlant création, tradition et univers de la viticulture. Dans cet univers ludique, les participants vont être surpris par l'originalité de tous les jeux proposés et pourront prendre le temps de jouer et de rire en famille, entre amis et sans limite d'âge.